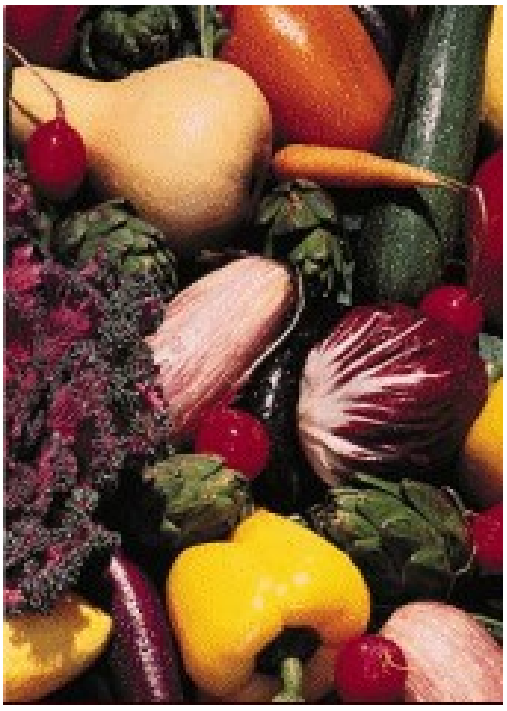
DALLA TERRA ALLA TAVOLA...



... LE VERDURE

INDICE ALFABETICO

1. barchette di melanzane e pomodori
2. budini di carote e mandorle
3. carciofi ripieni
4. cardi al gratin
5. cestini di ceci e cicoria
6. champignon ripieni di patè alle olive
7. chicche di nonna adele
8. cipolle bianche al ripieno di zucchine
9. conserva dolce di melanzane
10. contorno di verdure e mele
11. crema di fave ai pippiolini
12. crespelle di zucca
13. crocchette vegetali ai carciofi
14. crostata di melanzane e pomodoro
15. crostatine di verdura al finocchietto
16. dadolata vegetariana
17. dolcini di ceci
18. dolce di patate al cioccolato
19. fagioli di spagna in guazzetto
20. fagottini di indivia alla crema di piselli con riso prezzemolato
21. fagottini di porri e pollo al mirto
22. fave ai carciofi
23. finocchi farciti
24. fiori di semolino alle erbe aromatiche e carote
25. fiori di zucca ripieni alla ligure
26. flan di patate dolci
27. focaccia di cavolfiore affogato
28. focaccine alla zucca
29. focaccine di carote e mele
30. frullato
31. gazpacio
32. grappolo di pane ripieno
33. guacamole
34. insalata di mais
35. involtini di melanzane
36. lasagne agli asparagi
37. marmellata di rabarbaro
38. melanzane trifolate
39. minestrone estivo al pesto
40. misto di verdure al curry
41. orecchiette ai broccoli e gamberetti con pomodoro concassè
42. panissa ai porri
43. pappa al pomodoro
44. patate al sugo
45. pasticcio di polenta e verdure
46. pasticcio di taccole
47. penne alle melanzane
48. peperoni ripieni speziati
49. pipe rigate con bietole e olive nere
50. pizza di riso e pomodori
51. polpettine di verdure e funghi
52. quiche di porri e zucchine alla menta
53. ravioli alla verza
54. ravioli di fomaggio in crema di zucchine
55. ribollita
56. risotto agli asparagi e polpettine al limone
57. risotto al radicchio
58. risotto alla zucca
59. Salsa al prezzemolo
60. samosas
61. sedani marinati
62. sformato di fagiolini e patate
63. sformato di spinaci
64. sformato di topinambour
65. soufflè ai peperoni
66. spaghetti integrali con peperoncini dolci
67. spezzatino di verdure con cous cous
68. spinaci e calamari
69. spinaci gustosi
70. spinaci in pasta sfoglia
71. straccetti alle erbe
72. straccetti di coniglio con sformatini di verdure
73. strudel di verdure
74. teglia di verdure alla spagnola
75. terrina di verdure
76. torta salata alle erbe selvatiche
77. torta di porri
78. torta di zucca alla arancia
79. torta dolce di erbette
80. torta dolce di zucchine
81. zucchine allo spada
82. zucchine frangipane
83. zuccotto di carote
84. zuppa di cipolle
85. zuppa di verdure e orzo

BARCHETTE DI MELANZANE E POMODORI

Tempo di Preparazione: 40 m + 1h

Ingredienti:
per 4 pers. 4 melanzane lunghe o tonde, 1 kg pomodori maturi, 1 mazzolino basilico, 50 g. olio extra vergine di oliva, 1 peperoncino, aglio a piacere, sale q.b.

Descrizione:
Tagliare a metà per il senso della lunghezza le melanzane e metterle in acqua e sale per circa 10 min. Versare nel boccale 500 g. di acqua, un pizzico di sale: 6 min. 100° vel. 1. Nel frattempo adagiare le melanzane nel Varoma, posizionarlo sul boccale e cuocere: 10-15 min. temp. Varoma vel. 2. Mettere in una pirofila o stampo. Scaldare il forno e portarlo a 200°, infornare per 10 min. le melanzane. Tagliare a dadini i pomodori e condirli con olio, sale e basilico fresco. Lasciare riposare in frigorifero per 1 ora circa. Riempire le barchette di melanzana con il condimento ottenuto e guarnire con qualche foglia di basilico fresco. Irrorare a piacere con un filo di olio extravergine di oliva.

BUDINI DI CAROTE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone
700 g. di carote
2 dl. Di panna fresca
3 cucchiai di miele di acacia
la scorza grattugiata di una arancia
2 uova
un pizzico di cannella
50 g. di mandorle tostate e tritate con la buccia di una arancia

Pulire le carote tagliarle a rondelle e sistemarle nel varoma, versare nel boccale 600g. di acqua un pizzico di sale e posizionare il varoma cuocere 20m. tem. Varoma v. 2
Pulire il boccale inserire le carote lessate e frullare con la scorza grattugiata dell'arancia le uova il miele la panna la cannella
versare in una ciotola aggiungere la granella di mandorle e arancia mescolare e distribuire in 6 stampini leggermente imburrati coprire ogni stampino con un foglio di alluminio e cuocere a temp. Varoma per 15 m. circa
Lasciare in frigorifero per 3 ore circa prima di servire con una salsa realizzata cuocendo 200 gr. di mirtilli e 2 cucchiai di miele : 8 m. v. 4 80°

CARCIOFI RIPIENI

INGREDIENTI per 4 persone
6 cuori di carciofo o mammole
2 uova
50 g. di pecorino
50 g. di parmigiano
1 mazzolino di prezzemolo
30 g. di capperi
2 acciughe
150 g. di vino bianco
100 g. di olio extravergine di oliva
1 spicchio di aglio
100 g. di acqua
1 scalogno
1 cucchiaino di dado bimby
1 cucchiaino di maizena
sale e pepe q.b.

Pulire bene i carciofi tenendo solo la parte più tenera, tagliare una parte di punta e praticare un taglio a croce sul fondo; metterli a bagno in acqua acidula(acqua e limone)per 10 m. circa
Nel boccale grattugiare i formaggi 30s. v. turbo e tenere da parte; grattugiare il prezzemolo e l'aglio 10s. v. 5 con lame in movimento inserire nel boccale l'uovo e i formaggi i capperi e le acciughe e amalgamare 20s. v. 3..4
Riempire i carciofi con questo composto adagiarli nel fondo del varoma e irrorarli con un filo di olio ; inserire nel boccale lo scalogno e 30g. di olio 3m. 100g. v. 3, aggiungere il vino bianco, l'acqua e il dado. posizionare il varoma cuocere temp. varoma 40m. v. 2
A cottura ultimata togliere carciofi metterli in un piatto da portata. addensare il liquido rimasto con un cucchiaino di maizena a temperatura varoma v. 3 per 5m. Aggiungere il rimanente olio versare la salsa ottenuta sui carciofi e servire

CARDI AL GRATEN

INGREDIENTI PER 5 PERSONE
500g. di cuori di cardo pelati
500g. di latte parzialmente scremato
30g. di farina
25g. di burro
40g. di parmigiano
sale q.b.
noce moscata

Lavare e tagliare i cardi a pezzetti e sistemarli nel varoma, inserire nel boccale 500g. di acqua un pizzico di sale; posizionare il varoma e cuocere 40m. tem. Varoma vel. 1; mettere da parte.
Nel boccale pulito preparare la besciamella come da ricettario basa pag. 24 con l’aggiunta di un pizzico di noce moscata, sistemare i cardi in una pirofila distribuire la besciamella spolverizzare con parmigiano e gratinare in forno per 15m. a 200g.

CESTINI DI CECI E CICORIA

ingredienti per 4 persone
2 cespi di cicoria o catalogna
300g. di ceci sgocciolati
2 3 cucchiai dal suo liquido
1 spicchio di aglio
prezzemolo q.b.
50g. di parmigiano
3 acciughe
20g. di olio extravergine per il soffritto
20 g. di olio extravergine
1 pezzetto di peperoncino
9 pomodorini ciliegia

Pulire la cicoria spuntarla nel gambo e lavarla
Inserire nel boccale il parmigiano e il prezzemolo 20 s. da vel. 3 a turbo aggiungi i ceci l'olio il liquido di governo e il sale v.3 8 e tenere da parte senza lavare il boccale inserire l'olio le acciughe l'aglio il peperoncino 2 m. 100° v. 3
Aggiungere 100g. di acqua posizionare il varoma con la cicoria adagiata senza romperla e cuocere 15 m. tem. varoma v. 2
Formare dei cesti usando 4 foglie di cicoria si otterranno circa 9 cestini sistemare in centro la purea di ceci e decorare con i pomodorini oliare una pirofila e sistemare i cestini di cicoria
Irrorare con il sughetto spolverizzare a piacere con il parmigiano pane grattugiato e gratinare in forno per pochi minuti

CHAMPIGNON RIPIENI DI PATE'ALLE OLIVE

ingredienti per 4 persone:

15 olive nere grosse
1 caprino
50 gr.parmigiano grattugiato
1 ciuffetto di prezzemolo
1 acciuga
30 cappelle di champignon
200 gr.di soncino o valeriana

Snocciolare le olive nel boccale:30 sec.vel.3,togliere e mettere da parte.
grattugiare il parmigiano:20 sec.da vel 3 a turbo.
Aggiungere la polpa delle olive e le acciughe tritare:10 sec. da vel 3 a turbo.
Unire il caprino e l'olio,amalgamare:10 sec. vel.2-3 ora farcire le cappelle dei funghi pelate,lavate e senza gambo e unirle due a due servire su un letto di soncino.

CHICCHE DI NONNA ADELE

ingredienti per 4 persone
2 mazzi di bietole
500g. di ricotta di pecora
150 g. di parmiggiano grattuggiato
600g. di pomodoro ciliegina
sale e pepe q. b.
1 scalogno
1 pezzetto di carota
mezza costa di sedano
1 spicchio di aglio
50 g. di olio extravergine di oliva
peperoncino q.b.
1 noce di burro

Lavare e scottare le bietole in acqua salata per pochi secondi e asciugarle
togliere le coste dure e fare dei quadrati di cn. 5 per 5
nel boccale amalgamare la ricotta con il formaggio v. 2 3 per pochi secondi spatolando, aggiustare di sale e pepe. Riempire i quadrati con il composto ripiegare a fagotto e sistemarli nel varoma imburrato.
Preparare il sugo con lo scalogno l'aglio la carota il peperoncino il sedano l'olio 5 m. v. 4 100°, aggiungere i pomodorini e tritarli brevemente 5 s. v. 3 versare 50 g. di acqua sale e posizionare il varoma e proseguire la cottura 15 m. tem. varoma vel.1. A fine cottura mettere in un piatto da portata e spolverizzare di parmigiano dopo avere messo anche il sugo

CIPOLLE BIANCHE AL RIPIENO DI ZUCCHINE

ingredienti per 4 persone
10 cipolle bianche
4 zucchine medie
100g. di prosciutto crudo in una sola fetta
50 g. di parmigiano grattugiato
1 uovo
1 mazzolino di prezzemolo
1 mazzolino di maggiorana
1 cucchiaio di pane grattugiato

pulire e lavare le cipolle , metterle nel varoma, inserire nel boccale un litro di acqua e sale 8 m. 100° v. 1, posizionare il varoma con le cipolle e cuocere 10 m. temp. varoma v. 1; lasciare raffreddare le cipolle
Pulire il boccale e inserire le zucchine,tritare 20s. v. 5 e 20s. v.3, togliere il composto ottenuto e strizzarlo con un canovaccio per togliere l'acqua rimetterlo nel boccale e aggiungere il formaggio, il pane ,e le erbe aromatiche 30s. v. 5/7 . Unire il prosciutto tagliato a dadini piccoli e l'uovo amalgamare 10s. v. 3 , sfogliare delicatamente le cipolle oppure tagliarle a metà togliere il cuore riempire con il composto; metterle in una teglia o pirofila oliata e cuocerle in forno caldo a 180° per 15/20m.
Servire le cipolle ripiene sia calde che fredde irrorarle con olio extravergine di oliva e una spolveratina di parmigiano

CONSERVA DOLCE DI MELANZANE

per 4 persone
1 kg di melanzane
1 kg di zucchero
mezza stecca di vaniglia
800g. di acqua
mezzo chiodo di garofano
una fettina di zenzero fresco
la scorza di un limone
il succo di mezzo limone
un bicchierino di acquavite

Lavare le melanzane tagliarle a pezzetti e metterle nel varoma
Versare nel boccale in litro di acqua un pizzico di sale posizionare il varoma e cuocere 20m. tem. varoma v. 1
Togliere le melanzane dal boccale e metterle da parte
Preparare uno sciroppo: versare nel boccale l'acqua lo zucchero, la scorza di limone il chiodo di garofano lo zenzero la vaniglia incisa nel senso della lunghezza 10m. tem. varoma v. 1
Unire le melanzane allo sciroppo aggiungere il succo di limone e continuare la cottura per 60m.tem. varoma v. 2, a metà cottura unire l'acquavite
Lasciare raffreddare e servire come dessert o chiudere in vasetti da conserva
è ottima servita con formaggio fresco dolce ricottine o fiocchi di latte

CONTORNO DI VERDURE E MELE

ingredienti per 4 persone
2 melanzane lunghe e medie
200g. di zucchine
2 mele granny smith
1 spicchio di aglio
2 cipolle bianche
1 peperone verde piccolo
1 peperone rosso piccolo
3 pomodori maturi
1 mazzolino di basilico tritato
1 mazzolino di prezzemolo tritato
60 g. di olio extrav. di oliva
sale e pepe q. b.

Tagliare a dadini medi uguali le zucchine e le melanzane cospargele di sale e metterle a riposo per 30m.
Sciacquarle ed asciugarle
Inserire nel boccale le cipolle l'aglio e l'olio soffriggere 3m. 100°v. 4
Inserire la farfalla unire i peperoni lavati e tagliati a striscioline le melanzane le zucchine stufare 10m. 100°v.1
Unire i pomodori a spicchi e le mele sbucciate etagliate a dadini aggiungere le erbe aromatiche aggiustare di sale e pepe continuare la cottura per altri 15 m. circa. Servire tiepida

CREMA DI FAVE AI PIOPPINI

ingredienti per 4 persone:
2 chili di fave fresche o 250 g. di fave di fave secche o 450 g. di fave surgelate
2 scalogni
3 rametti di timo
500g. di funghi pioppini
un mazzetto di salvia fresca
1 spicchio di aglio
80 g. di nocciole sgusciate
100g. di olio extravergine di oliva
sale e pepe q.b.

Sbucciare le fave e togliere la buccina verde che le ricopre, inserire nel boccale le scalogno e 20g. di olio 3 m. 100° v. 4; unire le fave e il timo 1 m. v. 4.
Coprire a filo con l'acqua, regolare di sale e cuocere 30 40 m. 90 100° v.1 versare in una zuppiera. Lavare e asciugare bene il boccale, versare le nocciole e tostarle 1 m. 100° v. 3 aggiungere l'aglio, la salvia e frullare 20 s. v. 7/8, unire 60 gr. di olio omogeneizzare 1 m. v. turbo; mettere da parte lasciandone tre cucchiai nel boccale . Inserire la farfalla aggiungere i pippiolini e altri 20g. di olio stufare i funghi a varoma 5 10 m. fino a quando non si è asciugato il liquido di vegetazione.
Servire la zuppa in fondine distribuendo su ognuna un po’ di funghi

CRESPELLE DI ZUCCA

per 4 persone
150 g. di zucca pulita
70 g. di farina
50 g. di birra
60 g. di latte
2 uova
sale e pepe q.b.

per la crema
3 caprini
2 cucchiai di aceto di vino bianco
2 cucchiai di vino bianco
2 cucchiai di panna fresca meglio se montata
2 cucchiai di erba cipollina tritata
2 rametti di timo tritati
sale e pepe q.b.

Tagliare a pezzetti la zucca e metterla nel varoma, inserire nel boccale 500g. di acqua e un pizzico di sale, posizionare il varoma e cuocere 20 tem. varoma v. 2. A cottura ultimata togliere l'acqua dal boccale versarvi la zucca raffreddata la farina il latte la birra le uova regolare di sale e pepe e frullare 1m. v. 5/7. Versare in una ciotola e lasciare riposare per circa 30m.
Pulire il boccale e inserirvi i caprini con tutti gli altri ingredienti frullare e mettere da parte. Cuocere le crespelle un mestolino alla volta in una

padellina appena imburrata antiaderente; servire subito accompagnandole con la crema di formaggio.

CROCCHETTE VEGETALI AI CARCIOFI

INGREDIENTI per 4 persone:
100g. di lattuga, 6 cuori di carciofi o 300g. di carciofi surgelati
1 scalogno, 1 mazzetto di prezzemolo,200g. di ricotta, 1uovo e un tuorlo,150 g. di parmigiano grattugiato,1 spicchio di aglio,30 g. di olio extravergine di oliva, 20 g. di pangrattato,farina q.b., sale q.b. limone

Mettete in acqua e limone i cuori di carciofo. lavare bene la lattuga. Mettere nel boccale olio e scalogno: 3 m. 100° v.3. Inserire la farfalla, unire i cuori di carciofo tagliati a spicchi sottili, cuocere: 15m. 100° v.1. A metà cottura unire 30g. di acqua, un pizzico di sale. Togliere la farfalla, aggiungere la lattuga e cuocere: 5 m. 100° v.1. Fare raffreddare ,aggiungere il prezzemolo: 1m. v. 7/8, unire il formaggio, il pane l'uovo, aggiustare di sale e di pepe
Amalgamare: 10s. v.4/5. Togliere il composto dal boccale e formare delle polpettine di forma ovale , infarinarle e poi cuocerle in acqua bollente salata come fossero gnocchi,raccoglierle una alla volta come fossero gnocchi con il mestolo forato e adagiarle in una teglia unta con olio extravergine di oliva. Cospargerle con parmigiano e passarle in forno per farle gratinare: 15m. 200° circa servirle calde

CROSTATA DI MELANZANE E POMODORO

per 4 persone
300g. di pasta di pane
1 cucchiaio di origano secco
per il ripieno
2 melanzane
200g. di pomodoro
1 cucchiaio di origano
200g. di ricotta
20 olive nere toscane o liguri
1 uovo
1 mazzolino di prezzemolo
1 spicchio di aglio
30g. di olio extrav.

Preparare la pasta per il pane come da ricetta libro base pag. 8, unire un cucchiaio di origano all'impasto e lasciarlo riposare coperto per 30m.
versare nel boccale 500g. di acqua un pizzico di sale e una fettina di limone
tagliare a metà una melanzana con la buccia e metterla nel varoma, posizionarlo e cuocere 15/20 m. tem. varoma v. 2
Nel boccale pulito snocciolare le olive 5 s. v. 3, togliere i noccioli dal boccale e tenere da parte le olive, sbucciare la melanzana cotta e unirla alla ricotta nel boccale , aggiungere aglio e prezzemolo frullare 40/50 s. v. 5/7
aggiungere le olive l'uovo regolare di sale e pepe amalgamare 20s. v. 2
affettare a fette sottili la melanzana rimasta e metterla sotto sale
affettare i pomodori stendere la pasta foderando una teglia per pizza

distribuire la crema aiutandosi con la spatola deporre sopra le fette di melanzana lavate e asciugate i pomodori un poco di origano secco olio di oliva e cuocere in forno già caldo a 180° per 30m. circa

CROSTATINE DI VERDURE AL FINOCCHIETTO

per 4 persone
300g. di farina
50g. di strutto
50g. di olio extrav.
50 g. di vino bianco secco
un pizzico di sale
per il ripieno
2 cucchiai di yogurt intero
4 cucchiai di aceto di vino
1 uovo
2 zucchine
2 carote
1 manciata di fagiolini
1 cuore di sedano
3 cipollotti
2 falde di peperone
1 mazzettino di prezzemolo
1 mazzettino di finocchietto
40g. di olio extrzv. di oliva
1 litro di latte
sale e pepe e noce moscata q.b.

Preparare un impasto con farina olio e strutto vino e un pizzico di sale 30s. v. 6 e 2 m. a spiga, lasciare riposare l'impasto coperto per 30m.
Nel frattempo versare il latte nel boccale l'aceto e bollire 6 m.
Quando il siero si separa dal caglio scolarlo tenendo il caglio e buttando via il siero; a boccale freddo inserire il caglio l'uovo e lo yogurt il sale il pepe e una grattatina di noce moscata, amalgamare a v.2 per 20s. metter da parte in una ciotola.
Lavare le verdure e tagliarle a dadini versare l'olio nel boccale pulito e unire i cipollotti, il prezzemolo il finocchietto 3 m. 100° v.4
Inserire la farfalla unire le verdure regolare di sale e pepe aggiungere un poco di dado brasare 10m. 100° v.1. quando le verdure si saranno raffreddate unire la salsa di yogurt precedentemente preparata e amalgamare 10s. v. 2-3
Tirare la sfoglia e ritagliare dei dischetti di 10cm. pressare il bordo tutto intorno in modo da formare dei cestini farcirli con il ripieno e cuocerli in forno a 180° per 15-20 min.

DADOLATA VEGETARIANA

per 4 persone
2 pomodori
300g. di fagiolini
200g. di melanzane
1 porro
1 zucchina
300g. di patate
50 g. di olio extravergine
50 g. di olive snocciolate
1 rametto di timo
1 rametto di maggiorana
sale e pepe q.b.

per la pasta
250 di farina
50g. di ricotta
50 g. di olio extrav.
1 pizzico di timo di paprica di sale
50 g. di acqua
1 cucchiaino di lievito

Inserire nel boccale la farfalla le verdure tagliate a pezzetti, l'olio e stufare 10m. v.1 100°; mettere da parte.

per la pasta
Nel boccale pulito olio, ricotta, farina, 20s. v. 5-6.
Aggiungere il timo, la paprica, il sale, 1 cucchiaino di lievito, v. 5 per 20 30s. aggiungendo l'acqua; deve risultare un impasto morbido da tirare con il mattarello.
Foderare gli stampini per sformati con la pasta, stampini tipo kuki imburrati dalla parte esterna ricoperti con la pasta e posizionati sulla placca del forno capovolti.
Cuocere in forno 180° per 15 m. circa deve risultare friabile e non secca.
Riempire gli stampini di pasta con le verdure ancora calde e cospargere a piacere di parmigiano o emmenthal; volendo si può aggiungere un rosso d'uovo al centro.
Mettere in forno 200° per 10 m. circa e servire caldi.

DOLCE DI PATATE AL CIOCCOLATO

per 4 pers.
100 g. di cacao dolce in polvere
30 g. di cioccolato fondente
1 kg di patate
90 g. di burro
3 uova
190 g. di zucchero
1 moka di caffè forte
250 g. di savoiardi

Montare gli albumi come da ricettario base pag. 7; tenere da parte .
Inserire nel boccale la farfalla le patate sbucciate e tagliate a rondelle e il sale, 350 g. di latte e cuocere 25 m. 100° v. 1.
A fine cottura aggiungere il burro morbido e montare il purè a v. 2 per 30s.
Aggiungere i tuorli lo zucchero e amalgamare 10s. v. 2
Incorporare gli albumi delicatamente
Togliere dal boccale metà composto e tenere da parte
Aggiungere il cacao nella parte rimasta nel boccale e amalgamare 10s. v. 3; mettere da parte.
Foderare uno stampo per dolci con una parte di savoiardi tagliati a metà e bagnati nel caffè, disporre le due parti del composto in due stati alternandoli tra loro.
Ricoprire il tutto con i savoiardi bagnati nel caffè.
Mettere in frigorifero per almeno 12 ore.
Servire cosparso di cioccolato fondente grattugiato

DOLCINI DI CECI

Ingredienti per 4 per.
300 g. di farina
150 g. di latte
40 g. di olio extr.
250 g. di ceci lessati
2 cucchiai di miele
100 g. di mosto di uva
100 g. di cioccolato
la punta di un cucchiaino di cannella in polvere

Inserire nel boccale farina, latte, olio e zucchero, 30s. v. 5-6 + 30s. v. spiga.
Mettere a riposo la pasta fra due piatti, inserire nel boccale i ceci il miele il mosto di uva e la cannella 10s. v. 3 e 30s. v.turbo; incorporare il cioccolato tritato grossolanamente e amalgamare, mettere da parte.
Tirare la pasta in una sfoglia sottile e preparare dei tortellini riempirli con il composto e chiuderli bene; friggere in olio o strutto bollente, cospargerli ancora caldi con zucchero a velo e cannella in polvere

variante
per la pasta da cuocere in forno
500 g. di farina
200 g. di zucchero
100 g. di burro
2 uova
1 dose di lievito per dolci
1 limone solo la buccia
30 g. di sassolino

Inserire nel boccale lo zucchero e la buccia del limone 30s. v.3 8, unire tutti gli ingredienti v. 3-4 per 20s. fare riposare la pasta per 30m.
Tirare piccole sfoglie con il matterello e farcire con il ripieno facendo dei piccoli ravioli chiudere bene i bordi e cuocere in forno caldo per 15-20 m. 180°

FAGIOLI DI SPAGNA IN GUAZZETTO

Per 4 persone:
250 gr di fagioli bianchi ben sgocciolati
2 peperoni rossi a pezzetti
3 spicchi d'aglio
30 gr di olio extravergine di oliva
1 manciata di rucola
2 rametti di timo
sale e pepe q.b.

Posizionare la farfalla, mettere l'olio nel boccale e gli spicchi d'aglio e insaporire 3 min. 100° vel.1, aggiungere fagioli, peperoni e cuocere 10 min. temp. Varoma vel.1, salare a piacere. Appena prima che termini il tempo di cottura aggiungere la rucola sminuzzata grossolanamente e il timo.
Versare in un piatto da portata e cospargere con un filo d'olio.

FAGOTTINI DI INDIVIA ALLA CREMA DI PISELLI CON RISO PREZZEMOLATO

ingredienti per 4 pers.
8 cicoriette belga medie
200 g. di piselli
1 cucchiaino di dado bimby
1 scalogno
50 g. di olio extrav.
50 g. di parmigiano o pecorino
30 g. di bacon
8 fettine di bacon
1 mazzolino di prezzemolo zenzero
1 uovo
20 g. di pane grattugiato

per il riso
250 g. di basmati
1 mazzolino di prezzemolo
50 g. di olio extav
1 limone

Lavare e scavare all'interno delle cicorie togliendo il cuore.
Inserire nel boccale l'olio e lo scalogno 3 m. 100° v.4.
Aggiungere 30 g. di bacon o pancetta a v. 5 per 10 s. i piselli, il dado, 50g. di acqua, un pizzico di zenzero, cuocere 15 m. 100° v.1; se risultassero liquidi portare a temp. varoma gli ultimi 5 m., lasciare intiepidire e poi frullare.
Aggiungere alla crema i piselli, il parmigiano, il pane e l'uovo, aggiustare di sale e di pepe e riempire con il composto le cicorie.
Chiudere a fagottino arrotolando intorno una fetta di bacon o pancetta, ungerli con olio di oliva, sale e pepe e posizionarli nel varoma.
Versare nel boccale 1 litro di acqua, una fetta di limone, sale 8m. 100° v.1
Inserire il cestello con il riso posizionare il varoma e cuocere 15m. temp. varoma v.2.
Togliere il riso, versarlo nel piatto grande di portata e condirlo con il prezzemolo tritato, olio di oliva a piacere, succo di limone.
Continuare la cottura dei fagottini nel varoma ancora per 10m.
Togliere i fagottini di indivia dal varoma, metterli sul piatto con il riso, aggiustare di sale e di pepe, condire con un filo di olio e servire caldi

FAGOTTINI DI PORRO E POLLO AL MIRTO E VELLUTATA

ingred. per 4 pers.
4 porri
4 fettine di petto di pollo
un mazzetto di mirto o rosmarino
30 g. di olio extrav. di oliva
30 g. di burro
succo di un limone succo di una melagrana
sale e pepe q. b.
per la vellutata di porri
1 patata
1 cucchiaio di dado bimby
30 g. di burro
50 g. di parmigiano
400g. di acqua
un pizzico di sale

Tagliare a metà le fettine di pollo salarle e peparle leggermente.
Arrotolarle ognuna attorno a un rametto di mirto o rosmarino.
Dal cuore di uno dei porri scegliere 4 foglie e dividerle in due nel senso della lunghezza e metterle nel varoma.
Inserire nel boccale 500g. di acqua un pizzico di sale e portare a bollore; posizionare il varoma e cuocere 15m. tem. varoma v.1.
Togliere le foglie e avvolgerle intorno al fagottino di pollo fermandolo con uno stecchino; tenere da parte.
Inserire nel boccale i porri rimasti tagliati a pezzetti, tritarli grossolanamente 10s. v. 5-6, inserire la farfalla, unire il burro e brasare 10m. v. 1, 100°.
Aggiustare di sale e di pepe.
Foderare il varoma di carta da forno bagnata e strizzata, oliarla leggermente e versarvi una parte dei porri brasati, adagiarvi sopra gli involtini, un pizzico di sale e pepe, un filo di olio.
Nel boccale aggiungere una patata, 500g. di acqua, il dado, aggiustare di sale, posizionare il varoma e cuocere 25 m. temp. varoma v. 1.
A cottura ultimata servire gli involtini in un piatto da portata mettendo prima i porri brasati poi i fagottini irrorare con una citronette di limone e melograno.
Completare la vellutata di porri omogeneizzando il tutto per 30s. v. 9, unire il burro e il parmigiano, accompagnare con i crostini di pane.

FAVE AI CARCIOFI

ingredienti per 4 persone:
1 kg di fave ,
4 carciofi medi,
3 cipolline piccole bianche primaverili ,
100 g. di prosciutto crudo,
50 g. di olio extravergine di oliva,
1 limone,
100 g. di acqua,
1 cucchiaio di dado bimby,
sale e pepe q. b.

Sbucciare le fave; inserire 1 litro di acqua nel boccale, portare a bollore, aggiungere le fave e lessarle per 3 m. 100° v.1 scolarle e passarle sotto l'acqua fredda, togliere la buccia ,tenere da parte.
Mondare i carciofi conservando solo i cuori e tenerli in acqua e limone perché non anneriscano. Versare nel boccale metà dell'olio e il prosciutto tagliato a dadini, inserire la farfalla, aggiungere le cipolline rosolare: 3m. 100° v.1.
Unire i carciofi tagliati a metà e le fave bagnare con i 100g. di acqua e dado bimby, cuocere:30m. 100° v. 1 .
Salare e pepare (le fave devono essere disfatte).
Servire con il rimanente olio.

FINOCCHI FARCITI

ing.per 4 pers.
3 finocchi
200g. di pisellini
1 scalogno
6 fettine di provola
6 fettine di spech
30g. di parmigiano
300g. di besciamella
30 g. di olio extra.
20g. di burro
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale e pepe q.b.

Lavare i finocchi, tagliarli in 4 parti in senso verticale e metterli nel varoma, versare nel boccale 500 g. di acqua, un pizzico di sale e posizionare il varoma, cuocere 30m. temp. varoma v. 2.
Tagliare da ogni pezzo di finocchio una fettina di circa 1 cm. e mezzo e metterla da parte.
Nel boccale pulito, scalogno, burro e olio rosolare 3m. 100° v.4
Inserire la farfalla, aggiungere i pisellini, aggiustare di sale e pepe, brasare 5m. v.1 100°, unire 100g. di acqua, 1 cucchiaino di dado bimby e proseguire la cottura 10m. 100° v.1, mettere da parte.
Preparare la besciamella come da ricetta base.
Su ogni quarto di finocchio mettere a strati una fetta di formaggio, una fettina di spech e coprire con una fettina di finocchio.
Disporre i finocchi in una pirofila imburrata distribuire sopra la besciamella e i pisellini, cospargere di parmigiano e prezzemolo tritato.

Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20m. circa.

FIORI DI SEMOLINO ALLE ERBE AROMATICHE E CAROTE

ingred. per 4 pers.
mezzo litro di latte
140 g. di semolino
1 tuorlo
3 cucchiai di parmigiano
3 cucchiai di scaglie di emmenthal
2 carote tenere
1 mazzetto di rosmarino
1 mazzetto di maggiorana
100 g. di olive verdi snocciolate
olio extrav. di oliva q.b.

Inserire il latte nel boccale e portare ad ebollizione 5m. 100g. v.1; versare il semolino a pioggia e cuocere 2m. 100° v. 2.
Aggiungere il parmigiano, il tuorlo, un cucchiaio di olio e lavorare 1m. v. 2 spatolando.
Stendere il semolino in una teglia dallo spessore di un cm. livellandolo bene con una spatola umida, quando sarà tiepido ritagliarlo in tanti fiori con uno stampino da biscotti, sistemarli in una placca da forno, aromatizzare il semolino con un trito di rosmarino e un pO' di maggiorana e mettere su ogni fiore scaglie di emmenthal; dorare in forno per circa 10 m. a 180°
Raschiare le carote e tagliarle a fiammifero, infilarle a mazzetti nelle olive ben sgocciolate, su un piatto da portata sistemare i fiori alternandole alle olive con le carote.

FIORI DI ZUCCA RIPIENI ALLA LIGURE

ingredienti per 4 persone:
12 fiori di zucca
3 zucchine
2 patate lessate
1 uovo
60 g. di parmigiano grattugiato
1 mazzetto di maggiorana
2 spicchi di aglio
60g. di olio extravergine di oliva

Togliere il pistillo dai fiori di zucca, mettere nel boccale le zucchine e tritare 30s. v.5-6; toglierle dal boccale e metterle in uno strofinaccio strizzare bene per fare uscire l'acqua.
Nel boccale grattugiare il parmigiano 20 s. v. turbo, unire le erbe aromatiche e l'aglio con le lame in movimento a v. 5 per 10s.; aggiungere le patate 20s. v. 3 unire un uovo le zucchine, sale e pepe, amalgamare 20-30 s. v. 3-4.
Riempire i fiori di zucca con il composto, ungere uno stampo o una pirofila con olio di oliva, adagiarvi sopra i fiori ripieni, irrorarli con un filo di olio e cuocere in forno caldo a 180° per circa 15-20.

FLAN DI PATATE DOLCI

ing. per 4 pers.
600 g. di patate dolci americane
60 g. di yogurt intero
2 uova
2 cucchiai di rum
2 cucchiai di zucchero integrale
1 cucchiaio di acqua

Sbucciare le patate, tagliarle a pezzettini e metterle nel cestello, versare nel boccale 500 g. di acqua, un pizzico di sale; inserire il cestello e cuocere 20m. 100° v. 1, togliere e lasciare intiepidire.
Lavare il boccale e versarvi le patate, le uova, lo yogurt; a piacere si può usare la panna, lo zucchero di canna e il rum, frullare v. 3 per 30/40 sec.
Togliere e mettere da parte.
Imburrare 4 stampini e versarvi metà del composto, a parte preparare il caramello con lo zucchero e un cucchiaio di acqua, lasciare sul fuoco finché non comincia a prendere il classico colore, praticare con uno stecchino dei buchini nel composto, distribuire il caramello in ogni stampino.
Coprire con il restante composto, spolverizzare la superficie con lo zucchero di canna e passare in forno a 180° per 15/20 m.

FOCACCIA DI CAVOLFIORE AFFOGATO

ing. per 4 pers.
per la pasta
500 g. di farina
1 cubetto di lievito di birra
300 g. di acqua
20 g. di olio extrav.
20 g. di sale
10 g. di zucchero

per il ripieno
40 g. di olio extrav.
4 cipollotti
700 g. di cimette di cavolfiore
6 filetti di acciuga
100 g. di vino bianco
12 olive nere snocciolate
50 g. di pecorino stagionato

Inserire nel boccale tutti gli ingredienti e amalgamare 30 s. v. 6 poi impastare 2 m. v. spiga, lasciare lievitare per un'ora.
Inserire nel boccale 40 g. di olio, 4 cipollotti e soffriggere 3m. 100°v. 4, aggiungere le olive e le acciughe, tritare 10s. v. 4.
Inserire la farfalla, unire le cimette di cavolfiore, 100 g. di vino bianco, salare e cuocere 20m. tempo varoma, mettere da parte.
Stendere metà dell'impasto e foderare uno stampo da pizza del diametro di 28 cm precedentemente coperto da carta da forno, riempire col composto del cavolfiore e spolverizzare di pecorino grattugiato, ricoprire con un altro disco di pasta precedentemente stesa e cuocere in forno a 180° per 30m.; servire tiepida.

FOCACCINE ALLA ZUCCA

ingred. per 4 pers.
150 g. di farina bianca
100 g. di farina integrale
40 g. di olio extrav.
una punta di bicarbonato
sale q. b.
400 g. di zucca pulita
2 scalogni
2 rametti di timo
1 peperoncino piccante
olio extrav.
20 g. di parmiggiano

Tostare le due farine nel boccale 1 o 2 m. 100° v. 2, unire una presa di sale, olio e bicarbonato mescolare a v. 3 ; aggiungere 100g. di acqua e impastare a v. 6 per 20s. più 1 m. v. spiga.
Lasciare riposare l'impasto per circa 30m. coperto in un luogo tiepido, nel frattempo preparare il ripieno; tagliare a pezzetti la zucca e cuocerla a varoma inserire nel boccale 500g. di acqua e un pizzico di sale posizionare il varoma con la zucca e cuocere 20 m. temp varoma vel 2
mettere da parte pulire il boccale e inserire l'olio lo scalogno e il peperoncino rosolare 2 m. 100° v.4
Unire la zucca, le foglioline di timo, salare e cuocere per 5-8 m. 80°-90° v. 3, aggiungere il parmigiano; lasciare raffreddare, tirare la pasta in una sfoglia sottile, ricavare dei dischetti di 8cm. al centro distribuire il composto di zucca, inumidire i bordi con un pennellino intriso d'acqua, coprire con gli altri dischetti e fare aderire i bordi premendo bene con le dita.
Emulsionare due cucchiai di acqua, 2 di olio, 1 cucchiaino di sale e pennellare le focaccine; cuocere in forno caldo a 180° per 20-30 m. circa.

FOCACCINE DI CAROTE E MELE

ing. per 4 pers.
200 g. di carote pulite a pezzi
100 g. di farina integrale
60 g. di zucchero
1 uovo intero
20 g di mela pelata senza torsolo
30 g. di olio di arachide
1 pizzico di sale
150 g. di uvetta ammollata

Inserire nel boccale la mela e tritare 5 s. v. 3 e 2 colpetti a turbo, mettere da parte; inserire le carote e tritare 4-5 s. v. 5, mettere da parte.
Montare l'uovo 10s. v. 3-4 aggiungere la mela, le carote e mescolare 5 s. v.2, unire la farina il lievito l'olio e lo zucchero 7 8 s. v. 4 aggiungere il sale e l'uvetta 4-5 s. v.4 ; imburrare e infarinare 10 pirottini di alluminio e riempirli a metà con l'impasto, cuocere in forno a 160° per 10m., poi a 180° per 20 m.

FRULLATO

ingredienti per 4 persone:
1/2 limone pelato a vivo ,
2 cubetti di ghiaccio,
100 g. di carote,
50 g. di mela
200 g. di fragole

Sbucciare la mela, pulire e lavare bene carote e fragole.
Mettere nel boccale il ghiaccio, il limone, le carote, la mela: 5 s. v.3 .
Aggiungere le fragole e frullare: 30s. v.3-9
Unire 100 g. di acqua e frullare ancora 1m. v.9
Aggiungere acqua a piacere. Servire subito, non conservare.

GAZPACHO

1 Kg. di pomodori maturi
100 gr. di cipolle
1 peperone rosso
1 cetriolo
2 spicchi d'aglio
50 gr. di aceto di mele
50 gr. di olio extravergine di oliva
sale,pepe bianco q.b.
1 lt. d'acqua

Versare 1 lt. d'acqua nel boccale, un pizzico di sale, mettere i pomodori nel Varoma, posizionare il Varoma e cuocere: 10 min. temp. Varoma vel.2, sbucciarli. Pulire ed eliminare i semi del peperone, sbucciare il cetriolo, l'aglio e le cipolle. Mettere tutti gli ingr. nel boccale e frullare da vel.3 a Turbo per 1 min. Tenere in frigorifero per almeno 3 ore. Prima di servire unire qualche cubetto di ghiaccio e decorare con fettine di cetriolo e la dadolata fine di verdure

GRAPPOLO DI PANE RIPIENO

INGREDIENTI PER 4 PERS.
PANE BIANCO:
100 g. di farina di grano duro
200 g. di far. 00
20 g. di sale
1 pizz.di zucchero
20g. di olio extr.
mezzo cubetto di lievito di birra
190 g. di acqua

PANE VERDE
100 g. di farina di grano duro
200 g. di farina 00
80 g. di bietole o spinaci crudi
20 g. di olio extrav.
20 g. di sale
1 pizzico di zucchero
mezzo cubetto di lievito di birra
50 g. di acqua

PANE ROSSO
100 g. di farina di grano duro
200 g. di farina 00
40 g. di concentrato di pomodoro
20 g. di olio extrav.
20 g. di sale
1 pizzico di zucchero
mezzo cubetto di lievito di birra
50 g. di acqua

PER IL PANE BIANCO
Inserire nel boccale l'acqua, l'olio ,lo zucchero il lievito 10s. v. 3-4, unire la farina il sale e impastare 30 s. v. 3-6 e 1 m. v. spiga.

PER IL PANE VERDE
Inserire nel boccale la farina e le verdure lavate ed asciugate 20s. v. 3 turbo, unire tutti gli altri ingredienti e lavorare 30s. v. 3/6 e 1 m. v. spiga.

PER IL PANE ROSSO
Inserire nel boccale tutti gli ingredienti 30s. v. 3/6 e 1 m. v. spiga

Con la pasta verde formare una foglia di vite, poi fare tante palline (chicchi) di colori diversi alternandoli dando la forma di un grappolo, posizionare la composizione su un foglio di carta da forno, farcire ogni chicco con pomodori ciliegia , olive capperi e piccoli pezzetti di acciuga.
Cuocere in forno caldo a 180°per 15/20m. circa.

GUACAMOLE

ING. PER 4 P.
2 avocado maturi
2 pomodori maturi
2 cipollotti
2 limoni
1 peperoncino
sale q.b.
200 g. di farina di polenta taragna
100 g. di farina bianca
170 g. di acqua tiepida
una punta di bicarbonato
30 g. di olio extrav.
un pizzico di sale

Versare nel boccale le due farine con un pizzico di sale , il bicarbonato l'olio aggiungere acqua tiepida e impastare 30s. v. 6..... 2 m. v. spiga
Mettere l'impasto in una ciotola, sigillarla con una pellicola e farla riposare in un luogo tiepido per una ora; nel frattempo sbucciare gli avocado, eliminare il nocciolo e frullare la polpa con il succo di un limone e mezzo 30s. v. 7/8
tagliare a dadini i pomodori e a rondelle i cipollotti.
Unire il tutto alla crema di avocado, regolare di sale, aggiungere il peperoncino e amalgamare 10s. v. 2, mettere in frigorifero.
Riprendere l'impasto, tirare la sfoglia e ricavarne dei dischetti grossi come un crechers, cuocerli in una padella antiaderente per un paio di minuti per parte e servire con il guacamole.

INSALATA DI MAIS

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 gr. di mais in scatola
1 pompelmo
200 gr. di funghi freschi coltivati
3 pomodori
1 cipolla tropea
1 peperone (facoltativo)
prezzemolo
erba cipollina
basilico
1 limone
sale e pepe q.b.

Tagliare a dadini i pomodori e il pompelmo; tagliare a fettine i funghi e bagnarli con succo di limone. Mettere tutte le verdure in una insalatiera aggiungendo il mais scolato; preparare nel boccale una citronette, con olio, limone, erba cipollina, prezzemolo, basilico, sale e pepe: 30 sec. vel.5.
Versare sulle verdure e condire. Servire ben fresco.

INVOLTINI DI MELANZANE

per 4 pers.
2 melanzane
un mazzetto di prezzemolo
16 code di gambero
3 cucchiaini di bottarda grattugiata
un limone
30 g. di mandorle sgusciate
1 spicchio di aglio
60 g. di olio extrav., sale e pepe bianco q.b.

Affettare le melanzane sottili e salarle su un tagliere, lasciarle riposare finché non hanno perso l'acqua, lavarle ed asciugarle mettere nel varoma.
Tritare le mandorle con la metà del prezzemolo 20-30 sec. v.5-7; mettere da parte.
Versare 500 g. di acqua nel boccale, un pizzico di sale, una fettina di limone, posizionare il varoma e cuocere 12 m. temp. varoma vel.2.
Togliere le fette di melanzana dal varoma e distribuire su ogni fetta un po' di trito di prezzemolo e mandorle, mettere nel centro un gambero arrotolare l'involtino e fermarlo con uno stuzzicadente; foderare il varoma con alcune fette di melanzane rimaste e sistemare sopra gli involtini.
Riposizionare sopra il varoma e cuocere per altri 10-15 m.
Inserire nel boccale pulito l'olio, la bottarda, il limone, il sale e il pepe, mescolare 10s. v. 3., servire gli involtini irrorati con la salsa.

LASAGNE AGLI ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone
250 gr. di farina , 2 uova
Per la besciamella:
mezzo litro di latte
80 gr. di emmenthal
80 gr. di parmigiano
50 gr di farina
sale q. b.
1 confezione di asparagi surgelati o 700 gr. di asparagi freschi

Pulire e lavare gli asparagi. Togliere le punte e tenere a parte. Mettere i gambi nel cestello. Versare 500 gr. di acqua nel boccale, un pizzico di sale, inserire il cestello e cuocere: 10 min. 100° vel 2. Aggiungere nel cestello le punte: 5- min 100° vel 2. Passare le punte sotto l'acqua fredda e tenerle da parte. Preparare la sfoglia come da ricettario base pag. 8. Tirare la sfoglia e tagliare dei quadrati di 10 cm. di lato, da lessare in acqua bollente salata. Tenere a parte.
Per la besciamella: inserire nel boccale il latte, la farina e il sale cuocere: 7 min. 90° vel. 4; aggiungere i formaggi tritati e mescolare a vel. 3 per 20 sec. Mettere da parte. Versare nel boccale 20 gr. di olio o burro e insaporire gli asparagi (senza le punte) per 3 min. a vel. 3. Frullare aggiungendo un bicchiere di besciamella: vel. 7-8 per 1 min. Confezionare le lasagne alternando strati di pasta cotta, crema di asparagi e besciamella. Terminare con

besciamella, e una spolverata di parmigiano decorare con le punte di asparagi. Cuocere in forno a 180°-200° per 20-30 min. circa. Servire.

MARMELLATA DI RABARBARO

per 4 pers.
350 g. di gambi di rabarbaro
300 g. di zucchero
1 mela
1 arancia pelata a vivo
succo di mezzo limone
la buccia grattugiata di mezzo limone

Lavare bene i gambi di rabarbaro e asciugarli delicatamente. Tagliare tutto a pezzi e inserire nel boccale aggiungendo la mela sbucciata, l'arancia, la buccia, il succo di limone, lo zucchero 10s. v.5. Cuocere 25-30 m. 100g. v.3. Versare la marmellata ancora bollente nei vasetti sterilizzati e chiudere.

MELANZANE TRIFOLATE

ingre. per 4 pers.
600 g. di melanzane
50 g. di olio extrev.
30 g. di prezzemolo
1 spicchio di aglio piccolo
200 g. di passata di pomodoro
100 g. di brodo bollente
1 cucchiaio di dado bimby

Tagliare a dadini le melanzane, salarle e lasciarle riposare 1 ora; nel frattempo inserire nel boccale metà prezzemolo, l'aglio e l'olio, soffriggere 3 m. 100° v. 3, aggiungere la passata e il dado 5m. 100° v3. Inserire la farfalla e aggiungere le melanzane, lavate ed asciugate cuocere 20m. 100g. v.1 , controllare la cottura e se necessario aggiungere del brodo vegetale oppure acqua calda cuocere 10m. Unire il resto del prezzemolo e un filo di olio extravergine.

MINESTONE ESTIVO AL PESTO

ingre. per 4 pers.
1 melanzana piccola, 2 zucchine, una carota e una cipolla, 1 gambo di sedano, 2 foglie di bietole, 1 pezzetto di porro, 2 pomodorini, una patata, 40 g. di olio eztrav. 100 g. di fagiolini, 2 foglie di lattuga, 100 g. di fagioli, 2 gambi di prezzemolo, 1 gambo di basilico, 1 litro di acqua, 1 cucchiaio di dado bimby, 2 cucchiai di pesto, 100 g. di ditaloni rigati barilla, parmigiano reggiano q.b.

Togliere la buccia alla melanzana, farne dei cubetti, mettere sotto sale per circa 20m. pulire le verdure; tagliare a cubetti 1 carotina e una zucchina, privare dei semi e della buccia i pomodori inserire nel boccale l'olio e la cipolla 3 m. 100g. v. 4. Aggiungere le verdure intere e tritarle 10s. v.3
versare l'acqua e il dado e unire le verdure a dadini; lavare i cubetti di melanzana e unirli alle verdure cuocere 20m./30m. v.1
Versare la pasta e terminare la cottura per il tempo indicato nella confezione,

a cottura ultimata aggiungere il parmigiano e servire.

MISTO DI VERDURE AL CURRY

ingredienti per 4 persone:
300 g. di pomodori
1 grossa melanzana o 2 medie
2 zucchine
2 cipolline
2 carote
2 coste di sedano bianche
1 scatola di mais 80 100g. circa
1 spicchio di aglio
1 mazzolino di basilico
8 olive nere snocciolate
50 g. di olio extravergine di oliva
1 cucchiaio di dado bimby
sale e pepe q. b.

Lavare e mondare tutte le verdure, tagliare a cubetti le zucchine e le melanzane salarle e farle riposare per 10 m.; inserire nel boccale la cipolla il sedano le carote e l'aglio e tritare 3s. v. 3_5, aggiungere l'olio e rosolare 3m. 100° v. 1; inserire la farfalla ,unire le melanzane dopo averle lavate in acqua aggiungere il dado e farle insaporire 10 m. 100°. v.1. Aggiungere le zucchine e cuocere 5m. 100° v. 1, nel frattempo scottare i pomodori in acqua bollente spellarli tagliarli a pezzetti e unirli alle verdure.
Aromatizzare con il curry il basilico tagliato, aggiustare di sale e cuocere per altri 5m. 100° v. 1. Unire il mais sgocciolato, le olive, lasciare insaporire per 1m. 100°v.1, versare in una terrina sia caldo che freddo a piacere

ORECCHIETTE AI BROCCOLI E GAMBERETTI CON POMODORO CONCASSÈ

ingredienti per 6 pers.
500 g. di orecchiette
120 g. di broccoli
120 g. di gamberetti sgusciati
120 g. di pomodori
60 g. di olio extrav.
1 spicchio di aglio
sale e peperoncino q. b.
1 mazzetto di prezz.
30 g. di pane raffermo
1 l. di acqua

Tritare il pane e il prezz. 30s. v. 5/9 mettere da parte, nel boccale l'olio e l'aglio 3 m. 100° v.4; inserire la farfalla; versare l'acqua e portare a bollitura 6 m. 100° v.1; aggiungere i broccoli, le orecchiette e cuocere per il tempo indicato sulla confezione, a 2 m. dal termine della cottura aggiungere i gamberetti; a cottura ultimata versare in una pirofila e cospargere con il graten di pane e prezzemolo.
Preparare il pomodoro a cubettini e aggiungerlo alla pasta, servire caldo
a piacere potete aggiungere un po’ di pecorino o parmigiano grattugiato.

PANISSA AI PORRI

Ingredienti per 4 persone:
250 gr. di farina di ceci setacciata
800 gr. di acqua
300 gr. di porri già puliti e tagliati
2 spicchi di aglio
3 rametti di menta
30 gr. di olio extravergine di oliva
50 gr. di vino bianco secco
sale e pepe q.b.

Inserire nel boccale l'acqua e un pizzico di sale, portare a bollore: 7 min. 100° vel. 1. Versare la farina e cuocere: 4 min. 100° vel. 3-4 poi 6 min. 100° vel. 2. Versarla su un tagliere pulito e lasciarla raffreddare.
Pulire i porri ed eliminare la parte più verde e fibrosa. Tagliarli a metà, poi a striscioline per la lunghezza. Sbucciare gli spicchi d'aglio e porli nel boccale pulito, con l'olio e il mazzetto di menta: 2 min. 100° vel. 3.
Inserire la farfalla, unire i porri e il vino, regolare di sale e pepe e stufarli dolcemente per 10-15 min. 80-90° vel. 1, finché saranno morbidi.
Tagliare a bastoncini di 2 cm. circa la panissa, spennellarli con un poco di olio, salare e pepare. Passarli sotto il grill del forno per pochi minuti.
Condirli delicatamente con i porri.

PAPPA COL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:
1 cipolla piccola, 1 costa di sedano, 1 carota piccola, 2 spicchi di aglio, 30 gr. di olio extravergine di oliva, 400 gr. di passata di pomodoro densa, 130 gr. di pane toscano leggermente raffermo, 500 gr. di brodo vegetale, fette di pane tostato, basilico, 1 pizzico di zucchero, sale q. b.

Inserire nel boccale la cipolla, il sedano, la carota e l'olio: 2 min. 100° vel. 4, aggiungere 2 spicchi di aglio: 3 min. 100° vel. 1. Eliminare l'aglio e aggiungere la passata di pomodoro, un pizzico di zucchero: 3 min. 100° vel. 1, versare il brodo e aggiustare di sale, cuocere: 10 min. 100° vel. 1.
Unire 130 gr. di pane a pezzi e cuocere: 10 min. temper. Varoma vel. 1. Servire in ciotole con triangoli di pane tostato, versare sulla superficie della polpa un filo d'olio e spolverizzare con alcune foglie di basilico spezzettato.

PASTICCIO DI POLENTA E VERDURE

PER 4 PERSONE:
300 gr. di farina
1,5 lt. di acqua
1 cucchiaio raso di sale grosso
2 cucchiai di olio extrav. di oliva
1 uovo
50 gr. di parmigiano
1 scalogno
50 gr. di olio extrav.di oliva
100 gr. di zucca a dadini
200 gr. di broccoli a ciuffetti
2 carote a dadini
200 gr. di porri a rondelle
150 gr. di taleggio
sale q.b.

Nel boccale mettere scalogno e olio e soffriggere: 3 min.100° vel.3.
Inserire la farfalla aggiungere le verdure, 100 gr. di acqua, il sale e stufare: 15 min. 100° vel.1.. Togliere e mettere da parte.
Preparare la polenta (come da ricetta base, ma con 300 gr. di farina su 1,5 lt.di acqua). Quando la polenta è cotta condirla con un cucchiaio d'olio, aggiungervi l'uovo, il taleggio a dadini e le verdure stufate, avendo cura di tenere da parte meta' dei broccoli che decoreranno la superficie.
Spolverare di parmigiano, passare in forno a 180°-200° per 15 min. circa. Servire caldo.

PASTICCIO DI TACCOLE

ingredienti per 4 persone:
600 g. di taccole, 2 carote, 10 cipolline bianche sotto aceto, 1 cipolla bianca, 2 uova, 40 g. di parmigiano, 1 mazzolino di prezzemolo, un mazzolino di erba cipollina, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 4 foglie di basilico, 1 cucchiaio di latte o panna, 30 g. di olio extravergine di oliva, 200 g. di passata di pomodoro, o pelati, sale e pepe q.b.

Pulire le carote e tagliarle a rondelle, tenere da parte, mondare le taccole tagliarle a metà metterle nel cestello, versare nel boccale 500g. di acqua e un pizzico di sale, inserire il cestello e cuocere 15m. 100g. v.1
Scolare le taccole tagliarle a pezzetti di 2 cm., mettere da parte.
Versare nel boccale l'olio e la cipolla. Soffriggere 3 m. 100g. v. 4
Inserire la farfalla, unire le carote e le taccole, un cucchiaio di prezzemolo tritato e uno di erba cipollina e rosolare 5 m. 100g. v.1.
Mettere in una ciotola e lasciare intiepidire, tagliare a metà le cipolline e unirle alla verdura nella ciotola.
Frullare le uova e il parmigiano e un cucchiaio di panna o latte 20s. v. 5/6, aggiustare di sale e di pepe: imburrare uno stampo di 22cm. versare il composto e cuocere in forno 180° 30-40 m.
Preparare il sugo di pomodoro: versare nel boccale la passata o i pelati, unire un poco di erbe tritate, un pizzico di sale e zucchero e cuocere 10-15 m.90° 100° v.2 aggiungere un filo di olio extravergine.
Sfornare il pasticcio e servire accompagnato alla salsa di pomodoro.

PATATE AL SUGO

Per 4 persone:
1 Kg. di patate
5 pomodori
1 cipolla
100 gr. di olive nere snocciolate
20 gr. di funghi porcini secchi
20 gr. di olio extrav.oliva
1 spicchio d'aglio
1 rametto di timo
alloro
dado Bimby
sale e pepe q.b.

Mondare le verdure, sbucciare e tagliare le patate a pezzetti regolari, mettere a bagno i funghi.
Versare nel boccale l'olio, l'aglio e la cipolla: 3 min.100°vel.4.
Inserire la farfalla, aggiungere i pomodori a pezzetti:5 min.100° vel.1.
Unire le patate, il rametto di timo e l'alloro, unire l'acqua, il dado Bimby, olive e funghi, cuocere: 10-12 min. 100° vel.1.
Servire calde.

PENNE ALLE MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:
400 gr. di penne
250 gr. di pomodori pelati
20 gr. di cipolla
40 gr. di olio extravergine di oliva
150gr. di melanzane
40 gr. di parmigiano grattugiato
1 spicchio di aglio
1 rametto di basilico
1 mazzolino di prezzemolo
800 gr. di acqua
sale e pepe q. b.

Inserire nel boccale la cipolla, l'aglio e l'olio, soffriggere: 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere i pomodori a pezzi, il sale e il pepe: 10 min. 100° vel. 3.
Pelare le melanzane e tagliarle a bastoncino. Inserire la farfalla unire le melanzane e il basilico: 10 min. 100° vel. 1. Versare l'acqua bollente: 5 min. 100° vel. 1, unire la pasta e cuocere a 100° vel. 1 per il tempo indicato dalla confezione. Versare in una pirofila, servire con prezzemolo tritato, parmigiano e un filo di olio extravergine di oliva.

PEPERONI RIPIENI SPEZIATI

Ingredienti per 4 persone: 8 peperoni medi
200 gr. di riso cinese
2 pomodori
20 gr. di pinoli (o mandorle)
400 gr. di acqua o brodo vegetale Bimby
50 gr. di uvetta
80 gr. di cipolla
1 cucchiaio di coriandolo 1 chiodo di garofano
un pizzico di cannella in polvere
30 gr. di olio extravergine di oliva
sale e pepe q.b.

Lavare i peperoni, asciugarli e tagliarli intorno al gambo eliminando i semi e i filamenti, attraverso questa apertura. Mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida, lavare il riso rapidamente. Inserire nel boccale, l'olio, la cannella, il coriandolo e il chiodo di garofano: 2 min. 100° vel. 1.
Inserire la farfalla e unire il riso, tostare: 3 min. 100° vel. 1. Unire i pomodori sbucciati e tagliati a cubetti, il brodo e cuocere 14-15 min. 100° vel. 1 e versare in una ciotola.
Inserire nel boccale pulito le cipolle e 20 gr. di burro: 2 min. 90° vel. 4.
Aggiungere i pinoli (o le mandorle) e l'uvetta scolata, rosolare: per 2-3 min. 100° vel. 1.
Unire il riso, riempire i peperoni e metterli nel Varoma.
Versare 500 gr. di acqua nel boccale, aggiungere il sale e posizionare il Varoma, cuocere: 30 o 40 min. temp. Varoma vel. 2.
Servire tiepidi o freddi, volendo si possono mettere al forno.

PIPE RIGATE CON BIETOLE E OLIVE NERE

Ingredienti per 4 persone: 300 gr. di pipe rigate 200 gr.di pomodoro fresco 300 gr. di bietole pulite 50 gr. di olive nere snocciolate 20 gr. di pecorino grattugiato 40 gr. di olio extravergine di oliva 1 scalogno un pizzico di zucchero 1 cucchiaino di dado Bimby sale e pepe q. b.

Mettere le olive e le bietole nel boccale e tritare grossolanamente: 30 sec. vel. 4. Mettere da parte.
Preparare un soffritto con olio, scalogno e peperoncino: 3 min 100° vel. 4.
Unire il pomodoro e cuocere: 3 min. 100° vel. 3, aggiungere un pizzico di zucchero, il sale o un cucchiaino di dado Bimby.
Inserire la farfalla, versare 400 gr. di acqua e portare ad ebollizione: 5 min. 100° vel. 1.
Aggiustare di sale e cuocere la pasta per il tempo indicato sulla confezione.
A 5 o 6 min. da fine cottura, aggiungere il trito di bietole e olive.
Servire calda con una spolveratina di pecorino.

PIZZA DI RISO E POMODORI

ing x 4 pers:
320 g di riso, 200 g di spinaci puliti, 1 scalogno, 100 g di vino bianco, 40 g di olio extravergine, 640 g di brodo vegetale, 1 patata, 4 foglie di salvia, 300 g di pomodori pelati, origano q.b, 150 g di mozzarella.
Inserire nel boccale olio e scalogno, tritare 30 sec vel 4, aggiungere la salvia e soffriggere 2 min 100° vel 1.
Togliere la salvia, mettere gli spinaci e tritare vel 4 30 sec, inserire la farfalla e mettere il riso 2 min 100° vel 1.
Sfumare con il vino bianco 1 min 100° vel 1, aggiungere il brodo vegetale,la patata a dadini e cuocere 13-15 min 100° vel 1.
Ungere la teglia con un po' d'olio e spolverizzare con pangrattato, versarvi sopra il riso ed appiattirlo, decorare con fette di pomodoro e la mozzarella tritata nel boccale con 2 colpi di turbo, salare e spolverizzare con origano.
Gratinare in forno a 200° per pochi minuti.

POLPETTINE DI VERDURE E FUNGHI

Ingredienti per 4 Persone:
3 patate farinose lessate (300 gr.), 2 zucchine lessate a vapore (200 gr.), 1 fungo porcino fresco o /busta di secchi (o funghi prataioli), 100 gr. di carne di vitello o maiale, 1 uovo, olio extravergine di oliva, 1 spicchio di aglio, 60 gr. di parmigiano, basilico, origano, 1 spicchio di aglio.

Versare 500 gr. di acqua e un pizzico di sale nel boccale. Mettere nel Varoma le patate sbucciate a tocchetti e le zucchine, posizionare il Varoma e cuocere: 20-30 min. temp. Varoma vel. 2. Tenere da parte. Inserire nel boccale pulito la carne, le patate, le zucchine, l'aglio e i funghi: 20 sec. vel. 5, aggiungere l'uovo e il parmigiano: 30-40 sec. vel. 3-5. Versare il composto in una ciotola e formare delle polpettine. Mettere le polpettine nel Varoma, 500 gr. di acqua e un pizzico di sale nel boccale, posizionare il Varoma e cuocere: 30-40 min. temp. Varoma vel. 2. Servire accompagnate da salsa al peperone o da patate al sugo, a piacere.

QUICHE DI PORRI E ZUCCHINE ALLA MENTA

INGR.X 4:
250g farina , 50g olio extravergine, 50g vino, sale q.b
ripieno:
2 porri, 1 spicchio d'aglio, 4 zucchine, 1 mazzetto di menta, 2 uova, 200g panna fresca, 60g parmigiano, 30g olio extra vergine , sale e pepe q.b

Preparare la pasta come da libro base, ridurre a filetti porri e zucchine.
Inserire nel boccale l'aglio, menta e olio 3 min. 100° vel 4.
Inserire la farfalla e unire porri e zucchine regolare di sale e stufare 10 min. 100° vel 1. Tirare la pasta e foderare uno stampo da crostata, imburrato e infarinato, versare le verdure. Nel boccale uova, panna, parmigiano, un pizzico di sale e pepe 50 sec vel 3, versare sulle verdure e cuocere in forno preriscaldato a 180° x 25 min.

RAVIOLI ALLA VERZA

Ingredienti per 4 persone
Per la pasta:
300 gr. di farina tipo 0, 3 uova
Per il ripieno: 1 verza piccola, 100 gr di parmigiano grattugiato, 30 gr. di olio extravergine di oliva, 30 di pane grattugiato, 1 scalogno, 1 gambo di sedano, 1 mazzolino di prezzemolo, 1 spicchio d'aglio, 50 gr. di pancetta, 40 gr di burro, 1 rametto di salvia.

Preparare una sfoglia come da ricettario base pag. 8 e lasciare riposare per 30 min. Lessare la verza in acqua salata e metterla a scolare.
Grattugiare il formaggio e metterlo da parte. Inserire nel boccale la cipolla, il sedano, l'olio e la pancetta, soffriggere: 3 min. 100° vel. 4.
Unire la verza ben strizzata e tritare 20-30 sec. ve1.6, brasare 2 min. 100° (o temp. Varoma) vel. l.
Aggiungere il pane grattugiato, 60 gr. di parmigiano e amalgamare: vel. 2 per 5 sec. Versare in una ciotola. Tirare la sfoglia abbastanza sottile e preparare dei piccoli ravioli con il ripieno di verza.
Cuocere in acqua salata con un cucchiaio di olio, condire con burro fuso, salvia e una spolverata di parmigiano.

RAVIOLI DI FORMAGGIO IN CREMA DI ZUCCHINE

ingredienti per 4 persone:
400 g. di farina, 100 g. di vino bianco, 2 uova, sale q.b.

per il ripieno:
150 g. di formaggio di capra fresco , 150 g. di formaggio grana , 1 mazzetto di erba cipollina,

per la salsa:
300 g di zucchine, 1 scalogno, 1 mazzolino di basilico, 1 mazzolino di prezzemolo, 40 g. di olio extravergine di oliva

esecuzione:
preparare un impasto con uova, farina, vino e un pizzico di sale, impastare: 30s. v.6 e 1 m. a spiga, mettere da parte. Capovolgervi sopra una ciotola e lasciare riposare. Inserire nel boccale i 2 formaggi e l'erba cipollina , frullare: 20-30 s. v.5-7, mettere da parte. Tirare una sfoglia sottile e preparare i ravioli non molto grossi , farciti con una pallina del formaggio preparato. Tagliare la zucchine a tocchetti. Mettere nel boccale pulito scalogno, prezzemolo , basilico e olio: 3 m. 100° v. 3 . Unire le zucchine e cuocere per 15m. 100°v. 1 (se occorre aggiungere 2 cucchiai d'acqua o di vino) frullare a v. 6-7 per 15 s. e 20s.a v. turbo. Cuocere i ravioli al dente e condirli con la purea di zucchine, olio extravergine di oliva, un pizzico di prezzemolo tritato, aggiungere a piacere parmigiano.

RIBOLLITA

Ingredienti per 4 persone:
200 gr. di fagioli cannellini lessati, 1 cipolla grossa napoli, 3 gambi di sedano, 2 carote, 3 pomodori maturi, 2 spicchi di aglio, 8 foglie di cavolo verza scuro (cavolo nero), 1 mazzolino di origano fresco o 1 cucchiaio secco, 30 gr. di olio extravergine di oliva, 4 fette di pane integrale raffermo tostato, 800 gr. di acqua, sale integrale q. b., 50 gr. di parmigiano grattugiato.

Nel boccale inserire l'aglio e la cipolla con 20 gr. di olio e rosolare: 3 min. 100° vel. 4. Unire metà dei fagioli e frullare: 20 sec. vel. 5. Unire le verdure tagliate a dadini e il cavolo a strisce, coprire con 800 gr. circa di acqua, aggiustare di sale e cuocere: 20 min. 100° vel. 1. Aggiungere i fagioli cannellini rimasti e cuocere: 5 min. 100° vel. 1. Disporre su ogni piatto le fette di pane tostato, servire la ribollita con origano e un filo di olio extravergine di oliva.
Disporre le fette di pane in una pirofila, versare le verdure, condire con il parmigiano e Polio. Gratinare in forno già caldo a 180° per 15 min. circa.

Altra fonte!!!)

ingredienti per 4 persone:
500 gr cavolo, 300 gr verza, 600 gr fagioli, 100 gr olio, 500 gr acqua, 2 cucchiai di dado Bimby, 2 pomodori, 1 carota, 1 sedano, 1/2 cipolla, 1/2 porro, 1 zucchina, 6 foglie di basilico, 200 gr pane toscano.

Preparazione:
Inserite in 2 o 3 volte cavolo, verze e zucchine, 5 sec vel 3 e mettere da parte. Inserire nel boccale carote, sedano, porro e cipolla: 10 sec vel 8. Aggiungere l'olio 3 min 100° vel 2. Unire 400 gr fagioli e pomodori 10 sec vel 8. Aggiungere acqua, dado, basilico, sale e pepe 10 min 100° vel 2. Dal foro del coperchio con lame in movimento a vel 2 aggiungere cavolo, verze e zucchina: 45 min 100° vel 2

RISOTTO AGLI ASPARAGI CON POLPETTINE AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:
per il risotto:
350 gr. di riso Arborio
8 asparagi
100 gr. di piselli
40 gr. di olio extravergine di oliva
100 gr. di vino bianco secco
40 gr. di parmigiano grattugiato
1 noce di burro
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
800 gr. di brodo vegetale, sale q.b.
Per le polpettine:
300 gr. di carne di maiale (o vitello) tritata
80 gr. di parmigiano grattugiato
20 gr. di pane grattugiato
1 uovo
1 grattugiata di noce moscata
1 limone
sale e pepe q. b.

Lavare gli asparagi, tagliare le punte e metterle nel cestello.
Preparare le polpettine: inserire nel boccale il formaggio, la carne, il pane, le uova, un pizzico di sale e la noce moscata, amalgamare: 30 sec. vel. 3. Togliere l'impasto e preparare delle polpettine mignon. Ungerle leggermente di olio e metterle nel cestello sopra le punte di asparagi. Versare nel boccale 400 gr. di acqua, sale e un cucchiaino di dado, cuocere: 20 min. 100° vel. 1. Togliere le polpettine, metterle in una pirofila e spruzzarle con il succo di limone. Tenere in caldo a parte.
Tenere a parte la punte di asparagi. Mettere nel boccale pulito lo scalogno e l'olio: 3 min. 100° vel. 4. Inserire la farfalla unire i piselli e i gambi degli asparagi tagliati a pezzettini: 2 min. 100° vel. 1. Aggiungere il riso e amalgamare: 1 min. 100° vel. 1. Sfumare con il vino bianco: 2 min. 100° vel. 1, versare il brodo vegetale e terminare la cottura: 13 - 15 min. 100° vel. 1. Unire le punte di asparagi. Versare il parmigiano e il prezzemolo. Servire il risotto accompagnato dalle polpettine al limone.

RISOTTO ALLA ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:
300 gr. di zucca pulita e tagliata a dadini, 400 gr. di riso, 20 gr. di cipolla, 50 gr. di olio extravergine di oliva, 50 gr. di burro, 50 gr. di parmigiano, 10 gr. di prezzemolo, 100 gr. di vino bianco secco, 1 pizzico di sale grosso, 1 cucchiaio di dado Bimby, 950 gr. di acqua.

Inserire nel boccale il parmigiano e grattugiare: 10 sec. vel. 8. Pulire il prezzemolo e lasciarlo cadere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 5, se occorre dare qualche colpo di Turbo. Togliere dal boccale e tenere da parte. Inserire la cipolla, l'olio e soffriggere: 3 min. 100° ve1.4. Unire 50 gr. di zucca e dare qualche colpo di Turbo, aggiungere la rimanente zucca e insaporire: 2 min. 100° vel. 1.
Inserire la farfalla, unire il riso e tostare: 2 min. 100° vel.l.
Versare il vino, sfumare: I min. 100° vel.1 e aggiungere acqua bollente, sale e dado Bimby.
Cuocere 13-15 min. 100° vel. 1. Mantecare con il burro, aggiungere il parmigiano e il prezzemolo: 5-10 sec. vel. 1.
Servire il risotto decorato con ciuffetti di prezzemolo e stelline di zucca fritte.
Il quantitativo di zucca si può diminuire a piacere.

Altra fonte!!!

Ingr.:
1 zucca di media grandezza,
1 scalogno;
30 gr. di olio extra vergine di oliva,
30 gr. di parmigiano grattugiato,
1 mis. di vino bianco secco,
100 gr. di provola affumicata,
50 gr. di speck,
500 gr. di riso Arboreo per risotti,
1 cucchiaio di prezzemolo tritato.

Cuocete la zucca in forno per circa 1 ora a 180-200°. Lasciatela raffreddare e svuotatela della polpa. Tenete la polpa di zucca a parte in una terrina, e la zucca vuota su un piatto da portata. Grattugiate la provola dentro la zucca ed il grana in un piatto a parte. Tritate lo speck e mettetelo dentro la zucca. Mettete nel boccale lo scalogno e l'olio: 3 min., 90° vel. 4 Aggiungete 3 cucchiai di polpa di zucca e rosolate: 2 min., 90° vel. 1. Posizionate la farfalla e aggiungete 500 gr. di riso Arboreo per risotti. Tostate il riso: 3 min., 100°, vel. 1. Unite il vino e lasciate evaporare per pochi secondi. Unite 1 l. di brodo o acqua e dado Bimby: 13 min., 100°, vel. 1. A fine cottura versate il risotto nella zucca, unitevi il parmigiano e il prezzemolo tritato. Mescolate adagio, lasciate riposare per pochi minuti e servire.

RISOTTO AL RADICCHIO

Ingredienti per 4 persone:
350 gr. di riso arborio,
250 gr. di radicchio rosso trevigiano,
80 gr. di vongole al naturale (pulite),
40 gr. di olio extravergine di oliva,
1 scalogno,
40 gr. di parmigiano,
40 gr. di burro,
100 gr. di vino bianco secco,
800 gr. di brodo vegetale,
prezzemolo tritato.

Pulire e lavare il radicchio, tagliarlo a metà. Nel boccale olio e scalogno: 3 min. 100° vel. 3 - 4. Aggiungere il radicchio con lame in movimento a vel. 4 - 5 per 10 - 15 sec.
Inserire la farfalla, unire le vongole e insaporire 1 min. 100° vel. l. Aggiungere il riso e tostare 3 min. 100° vel. l. Sfumare con il vino: 1 min. 100° vel. 1, aggiustare di sale e pepe.
Unire il brodo e cuocere 13 - 15 min. 100° vel. 1. Un minuto prima del termine della cottura aggiungere 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.
Versare in una risottiera, mantecare con il burro e servire.

SALSA AL PREZZEMOLO

Ingredienti per 4 persone:
50 gr. di prezzemolo,
100 gr. di cipolle,
1 spicchio di aglio,
50 gr. di olio extravergine di oliva,
50 gr. di sedano,
50 gr. di carota,
150 gr. di zucchine,
150 gr. di peperoni,
150 gr. di melanzane,
150 gr. di pomodoro verde,
200 gr. di pomodori maturi o passata,
1 cucchiaio di dado Bimby.

Nel boccale inserire le zucchine, i peperoni, le melanzane e i pomodori, tritare a vel. 5. Mettere da parte.
Pulire il boccale e inserire l'aglio, il prezzemolo, la cipolla, la carota e il sedano e tritare con qualche colpo di Turbo. Aggiungere l'olio: 5 min. 100° vel. 3. Unire il trito di verdure e cuocere: 30 min. 100° vel. 1.
Se il composto risultasse troppo acquoso cuocere ancora per 10 min. temp. Varoma vel. 1.
E' ottima per accompagnare i bolliti.

SAMOSAS

Ingredienti per 4 persone:
250 gr. di farina,
30 gr. di olio extravergine di oliva,
150 gr. di latte tiepido,
sale q. b.
per il ripieno:
350 gr. di pisellini freschi o surgelati,
400 gr. di patate lessate tagliate a dadini (come per l'insalata russa),
200 gr. di cipolle tropea tritate,
1 grattugiata di zenzero,
1 cucchiaio di semi di cumino,
1 peperoncino,
1 cucchiaino di curry,
50 gr. di parmigiano grattugiato,
40 gr. di olio extravergine di oliva,
sale q.b.

Preparare un impasto con farina, olio, sale e latte: 30 sec. veL 5-6 e 2 min. a vel Spiga. Fare riposare l'impasto sotto una ciotola capovolta per 30 min. Inserire nel boccale pulito la cipolla, lo zenzero, il peperoncino, il cumino, il coriandolo e l'olio: 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere i piselli, coprire a filo con acqua tiepida, regolare di sale e cuocere 10-15 min. 100° vel. 1. Unire le patate a dadini, insaporire: 3 min. 100° vel. 1. Versare in una ciotola e mettere da parte. Tirare la sfoglia e dividerla a strisce di 12 cm. di lunghezza per 6 cm. di larghezza. Ripiegare un lembo a triangolo e farcirlo con un po' di ripieno. Sistemarli via via su una teglia da forno. Cuocere in forno già caldo a 180° per 15-20 min. Sono ottimi sia caldi che freddi.

SEDANI MARINATI

Ingredienti per 4 persone:
500 gr. di sedano bianco solo i cuori,
2 limoni,
3 piccoli scalogni,
2 rametti di timo,
100gr. di vino bianco secco,
100 gr. di acqua,
80 gr. di olio extravergine di oliva,
sale e pepe nero q.b.

Pulire i sedani e tagliarli a pezzetti di 5-6 cm. circa. Inserire la farfalla nel boccale, versare l'olio e i cuori di sedano a pezzetti, cuocere: 5 min. 90° vel. 1. Mettere da parte. Senza lavare il boccale, acqua, vino, gli scalogni tagliati a metà, il timo, il succo dei limoni, il pepe in grani e abbondante presa di sale, in cottura a temp. Varoma, il tempo necessario per ridurre il liquido a metà. Unire i sedani, l'olio e cuocere ancora per altri 10-15 min. 100° vel. 1. Sono ottimi sia caldi che freddi.

SFORMATO DI FAGIOLINI E PATATE

Ingredienti per 4 persone:
400 g di fagiolini, 3 patate, 30 gr di olio extravergine di oliva, 100 gr di mortadella, 2 albumi a neve, 1 mazzolino di prezzemolo, 3 rametti di maggiorana, 1 spicchio di aglio, noce moscata, sale e pepe q.b. , 50 gr di parmigiano.

Pulire e lavare i fagiolini. Metterli nel cestello. Sbucciare le patate e tagliarle a pezzetti. Metterle nel Varoma.
Versare 500 gr. Di acqua e un pizzico di sale, inserire il cestello, posizionare il Varoma: 20-30 min temp. Varoma vel 2. Tenere da parte.
Inserire nel boccale pulito l'olio, l'aglio, il prezzemolo e la maggiorana: 3 min. 10° vel 3, unire la mortadella e i fagiolini, frullare: 20 sec. Vel 5. Unire le patate, un pizzico di noce moscata, il parmigiano grattugiato e amalgamare per 30 sec. Vel 5-7.
Unire delicatamente gli albumi montati a neve, regolare di sale e pepe.
Imburrare uno stampo da sformati o casseruola da forno, spolverando di pane grattugiato, versare il composto e cuocere in forno caldo a bagnomaria a 180° per circa 30-40 min.
Servire tiepido.

SFORMATO DI SPINACI

Ingredienti per 4 persone
250 gr. Di spinaci lessati, 300 gr. di besciamella (300gr di latte, 3 cucchiai di farina e sale q.b.) 3 uova, 70 gr di parmigiano grattugiato, 20 gr di pane grattugiato, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 spicchio di aglio, noce moscata, 3 gr di olio extravergine di oliva, 1 noce di burro.

Preparare la besciamella (come da ricettario base pag 24)e lasciare raffreddare.
Inserire nel boccale aglio e olio: 1 min 100° vel 1.
Togliere lo spicchio d'aglio, unire gli spinaci scottati a Varoma e ben strizzati, il prezzemolo e tritare: 10-15 sec vel 4-5. Insaporire per 3 min 10° vel 2 unire il pane grattugiato, il parmigiano e un pizzico di noce moscata, aggiustare di sale e aggiungere la besciamella: 20sec vel 2.
Lasciare raffreddare il composto e tenere da parte. Nel boccale pulito e freddo inserire la farfalla e montare gli albumi come da ricettario di base pag 7, unirli delicatamente al composto.
Imburrare uno stampo da flan (con il buco centrale) spolverarlo di pane grattugiato, versarvi il composto di spinaci
E cuocer a bagnomaria in forno caldo a 180° per circa 30min.
Prima di sformarlo attendere qualche minuto, in modo che si raffreddi. Capovolgerlo su di un piatto da portata e servirlo accompagnato da sugo di funghi, oppure da fettine di cotechino cotto al Varoma.

SFORMATO DI TOPINAMBOUR

Ingredienti per 4 persone:
500 gr. di Topinambour
250 gr. di patate novelle
250 gr. di funghi champignon
30 gr. di farina
500 gr. di latte
30 gr. di burro
20 gr. di olio extravergine di oliva
2 cucchiai di panna (o latte intero)
un pizzico di noce moscata
1 spicchio di aglio

Sbucciate i topinambour, tagliarli a pezzetti tutti uguali e immergerli in una ciotola di acqua fredda acidula (per evitare che perdano colore). Sbucciare le patate, tagliarle a pezzetti, lavarle in acqua fredda e metterle nel cestello. Versare 350 gr. di acqua nel boccale, un pizzico di sale, inserire il cestello e cuocere: 10 min. 100° vel. 2. Mettere da parte.
Pulire il boccale, inserire la farfalla e aggiungere l'olio, lo spicchio d'aglio e i funghi (solo le cappelle) aggiustare di sale e cuocere: 10 min. 100° vel. 1. Nel boccale pulito, inserire la farfalla e aggiungere il latte, il topinambour e un pizzico di sale: 10 min. 100° vel. l. Aggiungere i due cucchiai di panna 6 sec. vel.1 Travasare il contenuto del boccale nel cestello dividendo la crema di latte dal topinambour. Versare nel boccale la crema di latte, il burro, la farina e cuocere: 7 min. 90° vel. 4. Salare, pepare e aggiungere un pizzico di noce moscata. Trasferire le patate, i funghi e i topinambour in una pirofila. Coprire con la crema di latte e farina. Cuocere in forno preriscaldato a 180-200° per 15 min.

SOUFFLÉ AI PEPERONI

Ingredienti per 6 persone:
1 peperone verde, 1 peperone rosso, 1 cipolla media, 100gr. di brodo, 3 uova, 50 gr. di farina, 1 scalogno, 100 gr. di panna fresca, una noce di burro

Inserire nel boccale il peperone verde con la cipolla, il brodo e cuocere 5 min. 100° vel. 2, lasciare raffreddare, poi frullare a vel. 5-6. Aggiustare di sale e pepe. Unire al composto la farina, i tuorli e per ultimo gli albumi montati a neve (vedi Libro Base) stando molto attenti a incorporare delicatamente gli albumi.
Imburrare degli stampini da soufflé, riempirli con la crema imo a 3/4 e cuocere in forno a bagno maria per 25-30 min. Preparare una salsina per accompagnare: nel boccale il peperone rosso, lo scalogno e soffriggere: 3 min. 100° vel. 3-4; unire la farina e cuocere 2 min. 100° ve1.3.
Frullare aggiungendo una noce di burro e servire come crema base per soufflé.

SPAGHETTI INTEGRALI CON PEPERONI DOLCI

Ingredienti per 4 persone:
500 gr. di spaghetti integrali, 200 gr, di peperoni rossi, 200 gr. di peperoni gialli, 40 gr. di olio extravergine d'oliva, 80 gr. di bacon, 1 scalogno, 20 gr. di prezzemolo, 20 gr. di basilico, 1 litro di acqua, sale q. b.

Nel boccale preparare una salsina frullando il peperone rosso con il prezzemolo e il basilico: 40 sec. vel. 4 e 10 sec. a Turbo. Togliere dal boccale. Mettere da parte. Rosolare lo scalogno con l'olio 2 min. 100° vel. 4, unire il bacon a dadini ed il peperone giallo tagliato a striscioline: 2 min. 100° vel. 1.
Unire metà della salsina e cuocere 2 min. 100° vel. 1.
Aggiungere acqua e sale, portare a bollore per 10 min. 100° veL 1.
Unire dal foro del coperchio gli spaghetti premendo con la spatola finché vengono assorbiti e cuocere per il tempo di cottura dato dalla confezione.
Versare nella zuppiera e unire l'altra metà della salsa, irrorare con un filo di olio extravergine di oliva.

SPEZZATINO DI VERDURE CON COUS COUS

Ingredienti per 6 persone:
2 carote
2 zucchine
1 fetta di zucca piccola
1 patata piccola
1 cipolla
1 manciata di piselli
1 manciata di fagiolini 1 foglia di verza
1 pomodoro 1 foglia di alloro
1 chiodo di garofano 1 pezzo di cannella
1 bustina di spezie per cous cous 300 gr. di cous cous precotto
olio extravergine di oliva q.b. brodo vegetale

Mettere il cous cous in una ciotola e aggiungervi due cucchiai di olio e acqua pari alla metà del suo peso, strofinarlo con le mani e lasciare riposare. Lavare le varie verdure e tagliarle a pezzetti e metterle nel cestello, versare nel boccale 400 gr. di acqua e un pizzico di sale, inserire il cestello, sgranare ancora con le dita il cous cous e metterlo nel Varoma; posizionare il Varoma e cuocere: 15 min. vel. 1 temp. Varoma. Terminata la cottura togliere il Varoma e il cestello aggiungere a piacere nel boccale 3 o 4 cucchiai di spezie per cous cous (esistono bustine già pronte) mescolare: vel. 1 perché si sciolgano.
Mettere il cous cous in una ciotola, aggiungere le verdure, amalgamare bene e lasciare insaporire.

VARIANTE
Aggiungere a piacere una scatola di ceci e uvetta ammollata, nel momento in cui si aggiungono le spezie.

SPINACI E CALAMARI

Ingredienti per 4 persone
2 grossi calamari, 200 gr di spinaci, mezzo limone, 1 uovo, 2 uova sode, 20 gr di pinoli, 1 litro di acqua, 20 gr di parmigiano, 50gr di olio extravergine di oliva, 200 gr. di sugo di pomodoro, sale e pepe q.b.

Pulire e lavare bene i calamari, togliere le alette e i tentacoli. Mettere nel boccale alette e tentacoli e tritarli: 20 sec vel 5. Aggiungere gli spinaci, lo spicchio di aglio e tritare: 30 sec vel 3-5.
Unire l'olio e rosolare: 5 min 100° vel 2. Lasciare raffreddare e unire le uova sode: vel 3 per 20 sec. Aggiungere il parmigiano l'uovo, aggiustare di sale e pepe e amalgamare: 20 sec vel 3.
Con il composto riempire bene i calamari, chiuderli con del filo refe e posizionarli nel cestello, piegandoli un poco dalla parte piccola. Versare nel boccale un litro di acqua, il limone, il sale, inserire il cestello e cuocere 30 min 100° vel 2. A cottura ultimata, tagliarli a fettine. Versare su un piatto da portata il sugo di pomodoro caldo ed adagiarvi le fettine di calamari ripiene.

SPINACI GUSTOSI

ingredienti per 4 persone
800 g. di spinaci freschi
50 g, di olio extravergine di oliva
30 g. di parmigiano grattugiato
1 spicchio di aglio
1 dado bimby sale q.b.

Inserire nel boccale l'olio, lo spicchio di aglio 3 m. 100° v.3.
Aggiungere gli spinaci comprimendoli bene per riuscire a chiudere il coperchio cuocere 15 m. 20 m. 100° v.1 spolverizzare di formaggio grana prima di servire

.....si può sostituire l'olio e l'aglio con 250g. di panna da cucina

SPINACI IN PASTA SFOGLIA

Ingredienti per 4 persone:
400 gr. di pasta sfoglia (come da ricettario base pag. 8), 500 gr. di spinaci freschi già puliti, 100 gr. di speck, 1 spicchio di aglio, 200 gr. di ricotta, 30 gr. di olio extravergine di oliva, 40 gr di parmigiano grattugiato.

Inserire nel boccale l'olio e l'aglio 3 min. 100° vel. 3. Aggiungere gli spinaci, comprimendoli bene per chiudere il coperchio, cuocere: 15 min. 100° vel. 2. Lasciare raffreddare poi unire la ricotta e il parmigiano, aggiustare di sale e amalgamare: 20 sec. vel. 3-4. Dividere in due parti la pasta sfoglia, tirarla e foderare una tortiera. Sul fondo mettere le fettine di speck, quindi aggiungere il composto di spinaci e ricotta. Coprire con la restante sfoglia, chiudendo bene i bordi. Cuocere in forno caldo a 200° per circa 30-40 min. Servire tiepida

STRACCETTI ALLE ERBE

Ingredienti:
400 gr. farina,
3uova,
60 gr. bietole(solo le foglie)
10 gr. olio,
120 gr. burro,
4 rametti di maggiorana fresca,
4 rametti di origano fresco(o 1cucchiaino secco)
2 rametti di menta fresca,
sale q.b.,
60gr. parmigiano gratt.

Per decorare 1 pomodoro a dadini, 2rametti o foglie di basilico a listarelle.
Tritare le erbette nel boccale con la farina,unire le uova, l'olio e un pizzico di sale,impastare 30 sec. vel.6 e 1 min. vel Spiga. Tirare la sfoglia sottile e tagliarla a straccetti,sistemarli in un canovaccio infarinato. Nel boccale tritare tutte le erbe aromatiche 30 sec. vel.5-7 con lame in movimento. Unire il burro morbido, un pizzico di sale e pepe nero 1 min. 90° vel.3. Cuocere al dente gli straccetti e condire con burro fuso le erbe il parmigiano e la dadolata di pomodoro fresco e basilico. Servire caldi.

STRACCETTI DI CONIGLIO CON SFORMATINI DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone:
500 gr. straccetti di coniglio (disossare le cosce e il filone poi tagliarlo a pezzetti),
100 gr. di zucchine,
100 gr. di peperone,
100 gr. di topinambour,
100 gr. di patate,
60 gr. di olio extravergine di oliva,
1 scalogno,
1 spicchio d'aglio,
1 mazzetto di erba cipollina,
prezzemolo tritato,
rosmarino tritato,
2 albumi,
mezzo cucchiaino di maizena,
sale e pepe q. b.

Montare gli albumi e mettere da parte. Inserire nel boccale 30 gr. di olio, lo scalogno, lo spicchio d'aglio e fare un soffritto: 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere tutte le altre verdure e cuocere: 10 min. temp. Varoma vel. 1. Alla fine aromatizzare con erba cipollina tritata e prezzemolo, salare e pepare.
Versare in una terrina e lasciare raffreddare. Unire nella terrina gli albumi montati a neve e amalgamare delicatamente, dal basso verso l'alto, non in senso rotatorio. Versare in stampini tipo creme caramel e gratinare in forno a 200° per 20 min. circa. Preparare intanto gli straccetti: mettere nel boccale l'olio

e il rosmarino, insaporire: 2 min. 100° vel. 1. Inserire la farfalla, aggiungere la carne, sale e pepe, cuocere: 10-15 min. temp. Varoma vel. 1.
Spolverizzare con mezzo cucchiaino di maizena e cuocere: 10 min. 100° vel.1.
Versare nel piatto da portata e decorare con lo sformatino di verdure.

STRUDEL DI VERDURE

ingredienti per 4 persone

per la pasta
300g. di farina, 120 g. di burro morbido, 1 mazzolino di basilico, 1 cucchiaino di sale, 80g. di acqua, qualche ago di rosmarino

per il ripieno
40 g. di olio extra vergine di oliva
100 g. di cipolla tropea
1 spicchio di aglio
200 g. di fagiolini
200 g. di zucchine
1 peperone rosso medio
100 g. di pisellini
1 rametto di timo
1 mazzolino di prezzemolo
1 mazzolino di basilico tritato
sale e pepe q.b.

Preparare la pasta:
Tritare il basilico e qualche ago di rosmarino 20s. v.5, unire la farina il burro morbido, l'acqua, un pizzico di sale e impastare 20s. v. 3/6 1m. a spiga lasciare riposare la pasta coperta per circa 30m.
Pulire e lavare le verdure. Versare nel boccale 600g. di acqua un pizzico di sale inserire il cestello con i fagiolini e cuocere 15m.100° v. 2, togliere i fagiolini e tagliarli a pezzetti di 2 cm. circa, tagliare le zucchine a rondelle e il peperone a piccoli dadini, versare nel boccale pulito l'olio l'aglio e le cipolle 3m. 100° v.4. inserire la farfalla, aggiungere le zucchine i fagiolini il peperone i piselli il sale e brasare 10m. 100° v.1 a temperatura varoma 5m. v.1.
Aggiungere il prezzemolo tritato, il timo, il basilico, sale e pepe.
Mettere da parte e lasciare raffreddare.
Tirare una pasta sottile unire il ripieno e arrotolare su se stesso lo strudel, pennellare il bordo con acqua per chiudere bene e con il tuorlo lo strudel cuocere in forno caldo 180°200° per 40m.

Altra fonte!!!
300g. di pasta sfoglia , 200 g. di carote , 300 g. di fagiolini teneri , 250 g. di ricotta , 15o g. di prosciutto cotto , 1 uovo più 1 tuorlo , 50 g. di parmigiano , un pò di basilico e prezzemolo , sale pepe e noce moscata quanto basta.
Esecuzione: preparare la pasta sfoglia come da ricetta base e conservarla in frigo inserire nel boccale 600g. di acqua salata nel cestello inserire le verdure tagliate a pezzetti 18m. 100g. v.3 scolare ed asciugare il boccale poi mettere il parmigiano il prezzemolo il basilico 10 s. v.3 spatolando aggiungere le verdure e il prosciutto tagliato a dadini mescolare il tutto con la spatola stendere la pasta sfoglia a rettangolo disporre sopra il composto e avvolgere la pasta formando uno strudel sistemarlo su una placca da forno con carta da forno e cuocere a forno caldo 180°200° per 35 40 min. Io ho usato la pasta sfoglia della buitoni, è stato anche mangiato freddo: risultato ottimo.

TEGLIA DI VERDURE ALLA SPAGNOLA

INGREDIENTI:
1 peperone verde, 1 peperone giallo, 350 gr.pomodori pelati, 4 patate, 1 cipolla grossa napoli, 100 gr.prosciutto crudo(in una sola fetta), 4 uova, 40 gr.olio extravergine di oliva, 1 rametto di basilico , paprika, sale e pepe q.b, 1 noce di burro

Sbucciare le patate e tagliarle a dadini. Mondare i peperoni,togliere i semini,le nervature bianche e tagliarli a listarelle.
Inserire nel boccale l'olio e la cipolla tagliata a pezzetti:3 min. 100° vel.4.
inserire la farfalla. unire i dadini di patate e le listarelle di peperoni, aggiustare di sale e pepe,insaporire:10 min. 100° vel.1.
aggiungere i pomodori scolati dal liquido e tagliati a pezzetti, aromatizzare con la paprika e con il basilico,continuare la cottura:10 min. 90° vel.1. unire il prosciutto tagliato a dadini e continuare la cottura per 3 minuti 90° vel.1
versare in una ciotola e lasciare intiepidire.
frullare,con la farfalla inserita a vel.3 le uova, unirle al composto intiepidito,amalgamare con cura e versare in una pirofila imburrata a pareti alte. cuocere in forno preriscaldato a 180°per circa 20 minuti.

e'veramente una delizia.

TERRINA DI VERDURE

ing.x 4:
1 peperone rosso tagliato a listarelle
1 peperone giallo tagliato a listarelle
3 zucchine tagliate a rondella
2 cipolle tagliate a rondella
4 carote tagliate a rondella

gratin:
100 g pecorino, 100 g di pane, 2 spicchi d'aglio, 1 ciuffo di prezzemolo 1 ciuffo di basilico, origano e sale q.b

Mettere nel boccale tutti gli ingredienti del gratin:30 sec vel turbo
mettere da parte. Senza lavare il boccale versare l'acqua fino a coprire le lame, posizionare il cestello con le carote, il varoma con le zucchine e le cipolle, il vassoio del varoma con i peperoni 20 min varoma vel 1.
Versare meta' delle verdure in una pirofila oliata, cospargerle con 3/4 del gratin e ricoprire con le altre verdure. Spolverizzarle con il rimanente gratin. Gratinare in forno preriscaldato a 200 x circa 20 min

TORTA SALATA ALLE ERBE SELVATICHE

Ingredienti per 4 persone: 500 gr. di pasta per pane 400gr. di verdure in foglie coltivate e selvatiche: bietole, spinaci, ortiche, malva, bietolone rosso.
250gr. di ricotta 200gr. di mandorle
1 scorza di limone e mandarino 3 scalogni
1/2 cucchiaino di semi di coriandolo

Preparare la pasta come da ricettario base pag.8.
Lavare bene le verdure. Farle sbollentare in acqua bollente per 2 min., scolarle, passarle sotto l'acqua fredda e strizzarle. Mettere da parte.
Nel boccale tritare le mandorle: 30 sec. vel. Turbo, aggiungere i semi di coriandolo, gli scalogni, le bucce del limone e del mandarino: 40 sec, vel. 5-7. Mettere da parte. Senza lavare il boccale unire la ricotta e un cucchiaio di acqua, frullare: 20 sec. vel. 5-7. Unire le erbe ben strizzate e tritare: 30 sec. vel. 5-7. Aggiungere al composto il trito di mandorle, scalogno e bucce, amalgamare: 30 sec. vel. 4-6. Aggiustare di sale.
Stendere la pasta in uno strato sottile, foderare una teglia e riempire con il composto. Chiudere con strisce di pasta come una crostata e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 min. circa.

TORTA DI PORRI

Ingredienti per 4 persone: pasta brisè senza burro, 300gr. di farina, 100 gr. di vino, 50 gr di olio, 1 cucchiaino di sale, mezzo cucchiaino di zucchero, 8 porri di medie dimensioni, 1 cucchiaio di timo, 1 cucchiaio di sedano secco (o fresco), 10 noci (1 tazzina di gherigli), 1 rametto di santoreggia o maggiorana, 1 mazzolino di prezzemolo, 100 gr. di brodo vegetale, 1 pezzetto di cipolla, 100 gr. di olio extravergine di oliva, 2 albumi.

Preparare la pasta brisè come da ricettario base pag.8.
Preparare la salsa di noci: inserire nel boccale la cipolla, la santoreggia e il prezzemolo, tritare: 30 sec. vel. 5, unire i gherigli di noci, l'olio e un po' di brodo, aggiustare di sale, omogenizzare a vel. 8-9. Mettere da parte. Tagliare a tronchetti di 2-3 cm i porri, (solo la parte bianca) versare 30 gr. di olio nel boccale, inserire la farfalla e unire i tronchetti di porro, rosolare: 5-10 min. 100° vel. 1. Cospargerli di timo e mescolarli alla salsa di noci. Aggiungere due albumi leggermente montati e amalgamarli al composto. Dividere la pasta in due parti, stenderla sottilmente e foderare una teglia imburrata, facendo aderire bene ai bordi la pasta. Versarvi la salsa di porri, rendendo uniforme la superficie con una spatola e chiudere con la rimanente sfoglia tirata sottile. Inumidire i bordi per sigillarli bene, praticare al centro un piccolo foro. Cuocere in forno caldo a 180-200° per circa 30 min.

Consiglio: chi non ama la maggiorana può sostituirla con il prezzemolo.

TORTA DI ZUCCA ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:
250 gr. di farina, 120 gr. di burro morbido, 2 uova, 100 gr. di zucchero, 1 pizzico di sale.

Per il ripieno:
500 gr. di zucca pulita, 3 cucchiai di miele, un bastoncino di cannella, 1 uovo, il succo e la scorza grattugiata di una arancia e mezzo.

Per la decorazione: 2 cucchiai di miele, 2 arance, un pezzetto di cannella

Preparare l'impasto: Versare nel boccale il burro, la farina, le uova, lo zucchero e un pizzico di sale: 30 sec. vel. 3-5. Fare riposare la pasta in frigorifero, avvolta in un telo.
Cuocere la zucca con il miele, la cannella, la scorza e il succo di arancia: 15 min. 100° vel. 2, se risultasse liquida cuocere ancora 5-10 min. temp. Varoma vel. 1.
Lasciare intiepidire e frullare con l'aggiunta di un uovo.
Tirare la pasta e foderare uno stampo di diametro 24 cm., farcirla con il composto di zucca e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 25 min. circa.
Tagliare a fettine l'arancia e caramellare con il miele e il pezzetto di cannella rimasto.
Appena il dolce è sformato decorarla con le fettine di arancia così preparate.

TORTA DOLCE DI ERBETTE

ingredienti x l'impasto:
500 gr.farina, 200 gr.burro morbido, 150 gr. zucchero, 2 uova, 1 pizzico di sale

Ingredienti x il ripieno: 300 gr. di erbette novelle, 30 gr. di parmigiano gratt., 2 uova, 6 piccole mele renette, 100 gr. di uvetta, 100 gr. pinoli, 50 ml. acquavite, 150 gr zucchero integrale, 1 cucchiaino di olio.

Preparare la pasta: Inserire nel boccale tutti gli ingredienti e amalgamare:da ve.3 a vel.6 fino a quando l'impasto si presenterà come un insieme di briciolame. Togliere e mettere a riposare nel frigo.
Intanto preparare il ripieno:Inserire nel boccale pulito le erbette e spezzettare a vel.4-5 x pochi sec. Aggiungere lo zucchero integrale, l'uvetta ammorbidita nell'acquavite e ben strizzata, i pinoli, il formaggio. le uova,e 1 cucchiaio di olio. Dividere la pasta in due parti e foderare uno stampo da crostata imburrato e infarinato. Versarvi il ripieno.

TORTA DOLCE DI ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone: 600 gr. di zucchine, 150 gr. di cacao amaro in polvere, 150 gr. di zucchero semolato, 100 gr. di amaretti,50 gr. di Maizena, 1 buccia di limone, 1 noce di burro, 1 pizzico di cannella, 1 cucchiaio di lievito.

Togliere la buccia alle zucchine, tagliarle a pezzetti e metterle nel Varoma. Versare nel boccale 500 gr. di acqua, un pizzico di sale e una fetta di limone. Posizionare il Varoma e cuocere 15 min. temp.Varoma vel. 2. Fare raffreddare le zucchine. Pulire e asciugare il boccale, inserire gli amaretti, la buccia di un limone e tritare con 2 o 3 colpi di Turbo, unire il cacao, la maizena, le uova, un pizzico di cannella, le zucchine, frullare: 1 min. vel. 5-7.
Aggiungere il lievito, amalgamare e versare in una tortiera imburrata di circa 22 cm. di diametro.
Cuocere in forno caldo a 180° per circa 30 min. Servire ben fredda.

ZUCCHINE ALLO SPADA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

3-4 zucchine
300 gr.di spada affumicato
2 limoni
1 mazzo di menta
1 spicchio di aglio
2 pomodori
2 cucchiai di aceto balsamico
80 gr.di olio extravergine di oliva
sale e pepe q.b.

affettare le zucchine in modo molto sottile. distribuirle su un piatto da portata,alternandole con lo spada affumicato.
frullare olio, aceto balsamico,limone,menta,aglio,sale e pepe:1 min.vel7.
versare sul piatto. preparare con i pomodori una dadolata e distribuirla sul piatto.
lasciare riposare al fresco per 3 ore prima di servire.

ZUCCHINE FRANGIPANE

Ingredienti per 5 persone:
6 zucchine,
30 gr. di cipolla,
20 gr. di olio extravergine di oliva,
250 gr. di latte,
30 gr. di farina,
noce moscata q.b.,
sale q. b.,
30 gr. di amaretti o biscotti secchi,
80 gr. di parmigiano.

Tritare gli amaretti con il parmigiano: 10 sec. vel. Turbo. Lavare e spuntare le zucchine, dividerle nel senso della lunghezza, togliere la polpa centrale (mettere da parte) e sistemarle nel Varoma. Versare nel boccale acqua, fino a coprire le lame, posizionare il Varoma e cuocere: 20 min. vel. 1 temp. Varoma.
Nel boccale pulito latte, farina, noce moscata e sale: 4 min. 80° vel. 3. Mettere da parte.
Inserire nel boccale l'olio, la cipolla: 3 min. 100° vel.3, unire la polpa delle zucchine, salare e insaporire: 2 min. 100° ve1.3. Unire la besciamella, il trito e il sale: 3 sec. vel.3.
Sistemare in una pirofila oliata le zucchine, riempirle di composto. Cuocere in forno a 180° per 15 min.

ZUCCOTTO DI CAROTE

ingredienti per 4 persone:
800 g. di carote grosse
2 scalogni
1 cipollina
3 uova
100g. di panna fresca
60 g. di parmigiano grattugiato
30 g. di olio extravergine di oliva
sale e pepe q. b.
burro q. b.

Affettare 3 carote per il lungo e metterle nel varoma, versare nel boccale 500g. di acqua e un pizzico di sale, posizionare il varoma e cuocere 15 m. v.2 temp varoma; fare raffreddare le carote e asciugarle in un canovaccio, imburrare uno stampo e foderarlo con le fettine di carote (lo stampo deve avere una dimensione da poterlo mettere nel varoma) tenendo da parte una decina di fettine che serviranno per la copertura finale dello stampo.
Versare nel boccale l'olio, gli scalogni, la cipollina e cuocere 3m. 100° v. 3, unire le rimanenti carote a pezzetti, sminuzzarle 10-15 s. v. 5-6 e cuocere 5 m. 100° v. 1.
Unire la panna, le uova, il parmigiano e amalgamare il tutto per 1 m. a v. 5 6 riempire lo stampo con il composto, terminare la copertura con le fettine di carote rimaste e cuocere tem. varoma 35 40 m. v. 2.
Lasciare riposare una decina di minuti prima di sformarlo.

ZUPPA DI CIPOLLE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 cipolle bianche grosse
1 cucchiaio di farina semintegrale
1/2 l.di brodo vegetale
1 cucchiaio di olio di sesamo (o di oliva)
saleq.b.

Tritare le cipolle a vel. 4-5 unire l'olio e rosolare: 2 min. 90° vel 2, aggiungere la farina e il brodo vegetale, cuocere: 12-15 min. 100° vel.1.
Fare riposare la zuppa per 10 minuti, poi frullare a vel.5-6. aggiustare di sale e servire con crostini di pane di segale.

variante:
per chi desidera una zuppa più saporita utilizzare olio extravergine di oliva, aggiungere 70 gr. di emmenthal grattugiato e i crostini possono essere di pane bianco imburrati.

ZUPPA DI VERDURE E ORZO

Ingredienti per 4 persone:
200 gr. di fagioli borlotti lessati, 2 patate, 2 carote, 200 gr. di cavolo verza, 1 gambo di sedano, 1 foglia di alloro, 1 cipolla, 1 spicchio di aglio, 50 gr. di olio extravergine di oliva, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 100 gr. di orzo perlato, 40 gr di parmigiano grattugiato, 1 cucchiaio di dado Bimby.

Inserire nel boccale la cipolla, l'aglio l'alloro e l'olio: 3 min. 100° vel. 4.
Tritare le foglie di verza, il sedano, le carote e le patate: 10-20 sec. vel. 3.
Versare un litro di acqua, un cucchiaio di dado Bimby, cuocere: 20 min. 100° vel. 1. Aggiungere i fagioli e l'orzo cuocere: 20 min. 100° vel.1
Versare in una zuppiera spolverare di prezzemolo, parmigiano e un filo di olio extravergine di oliva.
Servire con fette di pane di segale.

Sommario

BARCHETTE DI MELANZANE E POMODORI....3
BUDINI DI CAROTE MANDORLE....3
CARCIOFI RIPIENI....4
CARDI AL GRATEN....4
CESTINI DI CECI E CICORIA....5
CHAMPIGNON RIPIENI DI PATE'ALLE OLIVE....5
CHICCHE DI NONNA ADELE....6
CIPOLLE BIANCHE AL RIPIENO DI ZUCCHINE....6
CONSERVA DOLCE DI MELANZANE....7
CONTORNO DI VERDURE E MELE....7
CREMA DI FAVE AI PIOPPINI....8
CRESPELLE DI ZUCCA....8
CROCCHETTE VEGETALI AI CARCIOFI....9
CROSTATA DI MELANZANE E POMODORO....9
CROSTATINE DI VERDURE AL FINOCCHIETTO....10
DADOLATA VEGETARIANA....11
DOLCE DI PATATE AL CIOCCOLATO....12
DOLCINI DI CECI....13
FAGIOLI DI SPAGNA IN GUAZZETTO....13
FAGOTTINI DI INDIVIA ALLA CREMA DI PISELLI CON RISO PREZZEMOLATO....14
FAGOTTINI DI PORRO E POLLO AL MIRTO E VELLUTATA....15
FAVE AI CARCIOFI....16
FINOCCHI FARCITI....16
FIORI DI SEMOLINO ALLE ERBE AROMATICHE E CAROTE....17
FIORI DI ZUCCA RIPIENI ALLA LIGURE....17
FLAN DI PATATE DOLCI....18
FOCACCIA DI CAVOLFIORE AFFOGATO....18
FOCACCINE ALLA ZUCCA....19
FOCACCINE DI CAROTE E MELE....19
FRULLATO....20
GAZPACHO....20
GRAPPOLO DI PANE RIPIENO....21
GUACAMOLE....22
INSALATA DI MAIS....22
INVOLTINI DI MELANZANE....23
LASAGNE AGLI ASPARAGI....23
MARMELLATA DI RABARBARO....24
MELANZANE TRIFOLATE....24
MINESTONE ESTIVO AL PESTO....24
MISTO DI VERDURE AL CURRY....25
ORECCHIETTE AI BROCCOLI E GAMBERETTI CON POMODORO CONCASSÈ....25
PANISSA AI PORRI....26
PAPPA COL POMODORO....26

PASTICCIO DI POLENTA E VERDURE....27
PASTICCIO DI TACCOLE....27
PATATE AL SUGO....28

PENNE ALLE MELANZANE....28
PEPERONI RIPIENI SPEZIATI....29
PIPE RIGATE CON BIETOLE E OLIVE NERE....29
PIZZA DI RISO E POMODORI....30
POLPETTINE DI VERDURE E FUNGHI....30
QUICHE DI PORRI E ZUCCHINE ALLA MENTA....30
RAVIOLI ALLA VERZA....31
RAVIOLI DI FORMAGGIO IN CREMA DI ZUCCHINE....31
RIBOLLITA....32
RISOTTO AGLI ASPARAGI CON POLPETTINE AL LIMONE....33
RISOTTO ALLA ZUCCA....34
RISOTTO AL RADICCHIO....35
SALSA AL PREZZEMOLO....35
SAMOSAS....36
SEDANI MARINATI....36
SFORMATO DI FAGIOLINI E PATATE....37
SFORMATO DI SPINACI....37
SFORMATO DI TOPINAMBOUR....38
SOUFFLÉ AI PEPERONI....38
SPAGHETTI INTEGRALI CON PEPERONI DOLCI....39
SPEZZATINO DI VERDURE CON COUS COUS....39
SPINACI E CALAMARI....40
SPINACI GUSTOSI....40
SPINACI IN PASTA SFOGLIA....40
STRACCETTI ALLE ERBE....41
STRACCETTI DI CONIGLIO CON SFORMATINI DI VERDURE....41
STRUDEL DI VERDURE....42
TEGLIA DI VERDURE ALLA SPAGNOLA....43
TERRINA DI VERDURE....43
TORTA SALATA ALLE ERBE SELVATICHE....44
TORTA DI PORRI....44
TORTA DI ZUCCA ALL'ARANCIA....45
TORTA DOLCE DI ERBETTE....45
TORTA DOLCE DI ZUCCHINE....46
ZUCCHINE ALLO SPADA....46
ZUCCHINE FRANGIPANE....47
ZUCCOTTO DI CAROTE....47
ZUPPA DI CIPOLLE....48
ZUPPA DI VERDURE E ORZO....48